

Sałatka z pieczoną cukinią, pomidorkami koktajlowymi i kaszą orkiszową



ANIA321



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wszystkie składniki:

cukinia	1 sztuka
olej rzepakowy	2 łyżki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżka
kasza orkiszowa	100 gramów
pomidorki koktajlowe	150 gramów
rzodkiewki	1 pęczek
ser mozzarella	1 opakowanie
sałata kędzierzawa	6 liści
Sos sałatkowy koperkowo-ziołowy polski Prymat	1 opakowanie
oliwa	5 łyżek
sól	1 łyżeczka
Pieprz czarny Prymat w młynku	2 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię umyć i pokroić w plasterki lub półplasterki. Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Posmarować cukinię olejem rzepakowym i posypać ziołami prowansalskimi. Piec przez 15 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni z termoobiegiem.

Kaszę ugotować na sypko w osolonej wodzie. Odcedzić i wrzucić do miski.

Pomidorki koktajlowe pokroić na ćwiartki, rzodkiewki w ćwierć plasterki, ser mozzarella w kostkę. Sałatę porwać na kawałki.

Połączyć wszystkie składniki. Dokładnie wymieszać sos sałatkowy z oliwą, a następnie dodać do sałatki. Przyprawić sałatkę dużą ilością świeżo zmielonego pieprzu.

Smacznego :)

