

Doradca Smaku IX: Grillowany ser kozi z sałatką, odc. 17



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

kozi ser (roladka)	0.5 kilograma
figi	4 sztuki
miód	4 łyżeczki
kiełki groszku cukrowego	50 gramów
Sos sałatkowy włoski z bazylią i oregano Prymat	1 opakowanie
całe buraczki marynowane	4 sztuki
cebula czerwona	1 sztuka
woda	3 łyżki
oliwa	3 łyżki
orzeszki ziemne niesolone	4 łyżki
konfitura z gorzkiej pomarańczy	2 łyżki
brioszka grillowana	1 sztuka
masło	20 gramów

Do smaku:

Cynamon cały Prymat

Dekoracja:

Jabłuszka kaparowe Smak

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do dużej miski przesypujemy zawartość opakowania sosu włoskiego, dodajemy wodę, olej i mieszamy. Następnie dodajemy pokrojoną w piórka cebulę, pokrojone w plastry buraczki oraz kiełki, mieszamy.

Figi kroimy na połówki. Na patelni rozgrzewamy masło, przekładamy figi częścią wewnętrzną i polewamy miodem. Dodajemy 2 części kory cynamonu i karmelizujemy.

Ser kozi kroimy na plastry po ok. 1 cm i grillujemy z obu stron na patelni. Brioszkę kroimy na kromki i również grillujemy z obu stron

Sałatkę przekładamy do miseczek, posypujemy orzeszkami, na wierzchu układamy jabłuszka kaparowe. Na kromki broszki kładziemy grillowany ser kozi i figi. Podajemy z konfiturą z pomarańczy.