

Sałatka z kozim serem, żurawiną i prażonymi orzechami nerkowca



BASILIANA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na sałatkę:

kozi ser (roladka)	100 gramów
żurawina suszona	3 łyżki
orzechy nerkowca	3 łyżki
rukola	3 garście

Na dressing:

sok wyciśnięty z pomarańczy	3 łyżki
olej rzepakowy	2 łyżki
ocet balsamiczny	2 łyżki
miód	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Orzechy nerkowca podprażyć na suchej patelni do uzyskania lekko rumianego koloru. Składniki na dressing dokładnie wymieszać. Na talerzach ułożyć rukolę, pokrojony lub pokruszony ser kozi, żurawinę i orzechy nerkowca. Tuż przed podaniem połączyć sałatkę dressingiem.