

Sałatka z oliwkami, pieczoną marchewką i fetą



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na sałatkę:

rukola	200 g
marchewki	4 szt.
ser feta	200 g
oliwki zielone Smak	2 duże łyż.
miód wielokwiatowy	1 duża łyż.
sezam	1 duża łyż.
Tymianek suszony Prymat	1 mała łyż.
nasiona granatu	z 1 owocu

Do smaku:

Pieprz czarny Prymat w młynku

Sól morska jodowana Prymat w młynku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchewki obrać, umyć i pokroić w słupki. Oprószyć solą morską, tymiankiem, polać odrobiną miodu i wstawić do nagrzanego do 180 stop piekarnika. Piec aż będą zarumienione i miękkie ok. 20 minut. Następnie przygotować resztę składników – ser pokroić w kostkę lub pokruszyć, oliwki pokroić na połówki. Na półmisek wysypać świeżą rukolę, dodać upieczoną marchewkę, oliwki i ser feta, a na koniec opcjonalnie posypać uprażonymi ziarnami sezamu.