



Sałatka z serem kozim

przepisy.pl



 40 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- dynia hokkaido - 1 sztuka
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Truskawkowy Knorr** - 1 opakowanie
- czerwone cebule - 2 sztuki
- kawałek cynamonu - 1 sztuka
- Goździki z Indonezji Knorr** - 2 ziarna
- sok z czarnej porzeczki - 500 mililitrów
- młode liście szpinaku - 200 gramów
- wędzony boczek - 150 gramów
- bulwa kopru włoskiego (fenkuł) - 1 sztuka
- orzechy laskowe - 100 gramów
- ser kozi - 100 gramów
- świeże lub mrożone maliny - 100 gramów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- cytryna - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Dynię hokkaido przetnij na pół, usuń pestki i wstaw na 20 minut do nagrzanego do 190 °C piekarnika. Piecz, aż miąższ dyni będzie miękki. Dynię wyjmij, odstaw do wystygnięcia.
2. W międzyczasie czerwoną cebulę pokrój w cienkie półplastry. Włóż cebulę na patelnię lub do rondla, zalej ją sokiem z porzeczki, dodaj goździki i cynamon, gotuj, aż sok zupełnie odparuje. Cebulę odstaw na bok do przestygnięcia.
3. Plastry boczku rozłóż na pergaminie i wstaw do nagrzanego do 190 °C piekarnika na około 15 minut, aby zrobił się chrupiący. Bulwę kopru umyj, pokrój na bardzo cienkie plasterki. Orzechy laskowe upraż w piekarniku i pokrusz na mniejsze kawałki.
4. W misce wymieszaj sok wyciśnięty z cytryny, oliwę z oliwek i sos sałatkowy.
5. Do powstałego sosu dodaj szpinak i koper włoski. Całość dokładnie wymieszaj. Ułóż na kawałkach dyni, udekoruj z wierzchu kawałkami boczku, ugotowaną cebulą, pokruszonym serem kozim, pokruszonymi orzechami laskowymi oraz kawałkami malin.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl