



Sałatka z kulami serowo jaglanymi

Autor: Magdalena Kaczmarek

Danie: **Kolacja,**

Osób: **3**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

sos

Pestki granatu przekładam do pojemnika i miksuję blenderem, potem sok przecieram przez sitko a pestki wyrzucam. Do soku dodaję olej, musztardę, ocet, sól, pieprz. Zakręcam słoiczek i energicznie potrząsam żeby zrobił się gęsty.

sałatka

Kaszę płuczę na sitku, przesypuję do garnka, wlewam 2/3 szklanki wody, dodaję łyżkę oleju. Gotuję do miękkości i studzę. Do kaszy zimnej dodaję serek, sól, pieprz i mieszam. Formuję nieduże kulki. Część obtaczam w sezamie, część w pieprzu czerwonym. Na sałacie układam kulki serowe, dodaję pomidory suszone pokrojone, cebulę piórka, oliwki. Z mango wycinam kulki, dodaję też pestki granatu. Posypuję orzechami i polewam sosem przed podaniem.

Sos z granatu

1/2 granatu,

1/2 łyżeczki musztardy,

1 łyżka octu winnego,

sól, pieprz,

6 łyżek oleju rzepakowego

Sałatka:

1/3 szklanki kaszy jaglanej,

100 g serka śmietankowego Łaciaty z suszonymi pomidorami

1 opakowanie mixu sałat,

8 oliwek ciemnych,

1 cebula czerwona,

4 pomidory suszone,

1/2 mango,

1/2 dojrzałego owocu granatu,

2 łyżki orzechów włoskich ,

1 łyżka czarnego sezamu,

pieprz czerwony