



# AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

## SAŁATKA Z CUKINII I KOPRU WŁOSKIEGO Z KOZIM SEREM



### SKŁADNIKI NA 4 PORCJE:

- 400 g kopru włoskiego
- 230 g cukinii
- 70 g suszonych pomidorów GINOS
- 120 g koziego sera twarogowego EURIAL
- 2 szt. cytryny
- 150 g miodu
- 90 g musztardy Dijon BEAUFOR
- 150 ml białego kremu balsamicznego CARANDINI
- 20 g orzeszków pinii
- 120 ml oliwy z oliwek
- kiełki do dekoracji

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Przygotowujemy winegret: wyciskamy sok z cytryny, dodajemy musztardę, miód i oliwę. Całość mieszamy. Koper włoski szatkujemy, mieszamy z sosem winegret i wkładamy do worka, następnie kompresujemy. Cukinię kroimy w plastry i marynujemy w białym kremie balsamicznym. Po upływie 15 minut odcedzamy zamarynowane warzywa. Orzeszki pinii podsmażamy na suchej patelni, suszone pomidory kroimy w julienne, a kozi ser w plastry. Plastry cukinii układamy na dnie talerza, kładziemy na wierzch koper włoski i ser. Dekorujemy orzeszkami pinii, pomidorami suszonymi, świeżym koprem i kiełkami.