



Jesienna sałatka z dynią, soczewicą i kozim serem

🕒 40—45 Min   

Przygotowanie

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180 stopni. Dynię umyj i obierz (jeśli używasz Hokkaido, możesz zjeść też ze skórą). Dynię pokrój w plasterki o szerokości 1,5 cm i przełóż do miski. Dopraw kurkumą Kotányi, harissą, solą, octem i 1 łyżką oleju.
- 2 Dynię przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piecz 20 minut. Upieczoną dynię pozostaw do ostygnięcia na 10 minut.
- 3 Jarmuż umyj, wlej 1 łyżkę oliwy i sól, a następnie wetrzyj rękami oliwę i sól w jarmuż, aby zmiełł. Cebulę pokrój w półksiężycy, a orzechy grubo posiekaj i upraż na małym ogniu na suchej patelni.
- 4 Do miski dodaj jarmuż, soczewicę, cebulę i dynię, wymieszaj. Wszystkie składniki sosu połącz, polej sałatkę, dodaj koziego ser i orzechy włoskie i od razu podawaj.

Składniki - Ilość osób: 2

🍴 = Kotányi Produkty

250 g	Dynia Hokkaido lub piżmowa
2 łyżki	Olej
0.5 łyżeczki	🍴 Kurkuma mielona
0.25 łyżeczki	🍴 Harissa mieszanka przyprawowa
0.5 łyżeczki	Sól
1 łyżeczka	Ocet balsamiczny
100 g	Jarmuż
120 g	Ser koziego
200 g	Gotowana soczewica
0.5 szt	Czerwona cebula
2 łyżki	Orzechy włoskie

Na dressing

2 łyżki	Oliwa z oliwek
1 łyżka	Ocet balsamiczny
1 łyżeczka	Syrop klonowy
1 szczypta	🍴 Sól z Kopalni Soli „Wieliczka”
1 szczypta	🍴 Pieprz Czarny mielony

