



Kolorowa sałatka z christmas oxymelem i olejem orzechowym

 Nikita

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 5 min

 2 porcje

Składniki:

rukola - 2 garść
sałata rzymska - - kilka listków
pieczony batat - - kawałek
pieczona dynia - - kawałek
granat - 2-3 łyżka
czarne oliwki - 10-12 szt.
feta w kostkach - 2 łyżka

kielki rzodkiewki - 1 łyżka
kielki lucerny - 1 łyżka
sos: -
christmas oxymel (przepis w krokach) - - 1-2 łyżka
olej tłoczony na zimno z orzechów włoskich - 2-3 łyżeczka
sól ziołowa - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rukolę i sałatę rzymską opłukać i osuszyć. Przygotować 2 miski, do każdej włożyć garść rukoli i porwane na kawałki liście sałaty rzymskiej.

Dynia i batat pozostały u mnie z poprzedniego dnia, gdy piekłam całą blachę różnych warzyw na kolację. Można na szybko obsmażyć pokrojone warzywa i przyprawione ziołami na patelni. U mnie to było zero waste, zostały niewielkie ilości, które doskonale sprawdziły się w tej sałatce.

Pokrojoną dynię i batata rozłożyć na sałacie. Posypać ziarnami granatu, oliwkami i pokrojoną fetą oraz kiełkami. Z christmas oxymel (przepis: <https://gotujwstylueko.pl/przepisy/christmas-oxymel>), oleju orzechowego i soli ziołowej przygotować dressing i polać nim sałatkę. Zamiast christmas oxymel można użyć octu i miodu, ale to już nie będzie ten smak.

Christmas oxymel doskonale się komponuje z olejem z orzechów włoskich i podkreśla smak tej sałatki.