Sałatka z gruszką, szynką, cukinią i jagodami goji

FAMILY

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- gruszki (dość miękkie) - 2 szt.
- cukinia - 100 g
- listki rukolii - trochę
- szynka gotowana - 3 plaster
- pestki dyni - trochę
- prażone ziarna sezamu - trochę
- jagody goji - 1-2 łyżeczka
- orzechy siekane - trochę
- rodzynki - 1 łyżeczka
- miód prawdziwy - 1 łyżka
- sól, pieprz - szczypta
- sos balsamiczny - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Plasterki cukini przyprawiamy solą i pieprzem, chwilę grillujemy z obu stron, studzimy. Rodzynki i jagody goji zalewamy odrobiną gorącej wody, dodajemy miód, odstawiamy, potem osączamy. Na talerz rozkładamy opłykaną i osuszoną rukolę, pokrojone w paski gruszki i szynkę, dodajemy cukinię, rodzynki i goję. Całość posypujemy sezamem , pestkami dyni , orzechami i polewamy sosem balsamicznym.