

Sałatka z jarmużem i ciecierzycą

2 porcje 10 minut

Składniki

- 120 g jarmużu, posiekanego
- 40 g ciecierzycy, gotowanej
- 1/2 awokado, obranego i pozbawionego pestki
- 1 rzodkiewka, posiekana
- 1 szalotka, posiekana
- 5 g pietruszki, posiekanej
- 30 g dyni, pokrojonej w kostkę
- 2 g czarnuszki
- 160 ml oliwy z oliwek
- 40 g ciemnego octu winnego
- 10 ml soku z cytryny
- 1 łyżeczka soli morskiej

Przygotowanie

1. Na blaszce do pieczenia umieść 30 g dyni, 10 ml oliwy z oliwek oraz 1 łyżeczkę soli. Całość dokładnie wymieszaj. Piecz w temperaturze 180 przez 8 minut.
2. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
3. Umieść 150 ml oliwy z oliwek, 40 g octu, 1 szalotkę, 10 ml soku z cytryny oraz 1/2 łyżeczki soli. Zamknij pokrywę kielicha.
4. Posiekaj.
5. W misce umieść 120 g jarmużu, 40 g ciecierzycy, 1/2 awokado, 1 rzodkiewkę oraz pieczoną dynię. Całość polej przygotowanym sosem. Całość dokładnie wymieszaj.
6. Podawaj z pietruszką i czarnuszką. Smacznego!