

# ŠALÁT S RUKOLOU, FIGAMI, MOZZARELLOU A PROSCIUTTOM



2



15

*Niektoré šaláty nepatria do kategórie “rýchle jedlo, keď nič iné doma nie je”. Niektoré sú malé sviatky. A presne do tejto druhej kategórie patrí tento – je brunchový, elegantný, sladko-slaný, ktorý chutí ako dovolenka niekde pri Stredozemnom mori. Šalát s rukolou, figami, mozzarellou a prosciuttom.*

*Rukola dodá pikantný základ, figy prinesú jemnú sladkosť, mozzarella mäkkosť a prosciutto všetko krásne zaobalí slanou harmóniou. K tomu chrumkavé krutóny a opražené vlašské orechy... no povedzte, čo viac sa hodí k jesennému lenivému dopoludniu?*

*Je to ideálny recept, keď chcete hosťom (alebo sebe) dopriať luxus v podobe jedla, ktoré vyzerá efektne, chutí fantasticky – a pritom je pripravené za pár minút.*

## BUDETE POTREBOVAŤ:

dve hrste rukoly  
3 ks na osminky  
nakrájané figy  
pár plátkov BILLA  
Premium prosciutta crudo  
1 BILLA Premium  
mozzarellu di bufala  
hrst opražených  
vlašských orechov  
hrst opražených  
chlebových krutónov  
olivový olej extra virgin  
pár kvapiek citrónovej  
šťavy (podľa chuti)  
lyžicu kvalitného medu  
BILLA Premium  
balzamikové glazé  
s figovou príchuťou  
soľ a čerstvo mleté  
čierne korenie

## A TAKTO NA TO:

1. Na tanier uložte rukolu, dochuťte ju olivovým olejom, citrónovou šťavou, soľou a korením. Dobre premiešajte. Na rukolu postupne uložte natrhané prosciutto, natrhanú mozzarellu, kúsky fig, krutóny a orechy. Šalát prelejte medom a balzamikovým glazé. Takýto šalát sa hodí ako jedlo na brunch, podávaný na vašom najkrajšom servise s pohárom prosecca.



BILLA  
Premium  
Glaze  
TIG FLAVOR

BILLA  
Premium  
Mozzarella  
di Bufala Campana