

Przepisy na sukces...sałatkowy

Miejsce pierwsze, autor Dorota Przybylska

Dojrzałego arbuza pokroić w zgrabną kostkę dokładnie usuwając wszystkie pestki. Ser feta również pokroić w kostkę a miętę drobno posiekać. Wszystkie składniki delikatnie wymieszać z sosem: miód, ocet jabłkowy, ocet balsamiczny, sól i pieprz.

Miejsce drugie, autor Aleksandra Kwiatkowska

Pierś z kurczaka, pomidory koktajlowe, pomidory suszone, rukola, pestki słonecznika i pestki dyni, krem z octu balsamicznego

Kawałki kurczaka doprawić przyprawą GYROS i usmażyć na oleju. Po wystudzeniu pokroić w paseczki. Na talerzu kładziemy rukolę, pokrojone pomidory suszone, pomidorki koktajlowe i ser mozzarella. Kładziemy kawałki kurczaka i posypujemy pestkami dyni oraz słonecznika. Wszystko polewamy kremem z octu balsamicznego.

Miejsce trzecie, autor Paulina Czerwińska

Dwa średnie buraki kilka kostek sera feta garść rukoli chili olej miód musztarda francuska/połyeczce/ 3-4 łyżki soku z cytryny

Buraki umyć i wytrzeć folię aluminiową posmarować olejem i posypać odrobiną chili owinąć szczelnie buraki i piec w piekarniku 45 minut w 200 stopniach Celsjusza gdy wystygną ograć i pokroić w plasterki miód musztardę i sok z cytryny wymieszać aby powstał sos do polania buraków talerz posypać rukolą ułożyć na niej plasterki buraków posypać pokruszoną fetą i poleć dresingiem.