

## *Зимна салата с козе сирене и портокалов винегрет*

*4 порции*

### СЪСТАВКИ

За салатата:

40 г **орехи**

150 г агнешка салата или микс  
от марули

2 бр. сварено цвекло

1 червен портокал

1 портокал

семена от ½ нар

За дресинга:

4 с. л. зехтин

2 с. л. **бял винен оцет**

Сок от червен  
портокал/портокал

1 ч. л. мед

Сол, пипер

За козето сирене:

**200 г козе сирене (ролка)**

1 стрък розмарин

2 с. л. мед



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Орехите се запичат без масло в тиган.

Нарежете ги на едро и ги оставете  
настрана. Измийте и отцедете марулята.

Нарежете цвеклото на ивици, смокините -  
на филийки.

Обелете и филетирайте портокалите.

Оставете филетата настрана, изстискайте  
сока от останалите портокали, съберете  
сока. Смесете с масло, оцет и мед, за да  
направите дресинг. Овкусете със сол и  
пипер.

Загрейте фурната на 230 °C с опция Грил.

## *Зимна салата с козе сирене и портокалов винегрет*

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Нарежете козето сирене на филийки с дебелина 2 см, поставете върху тава, покрита с хартия за печене. Откъснете игличките на розмарина от стъблата, нарежете на ситно. Намажете козето сирене с мед и розмарин.

Запечете козето сирене в предварително загрята фурна (2-рата решетка отгоре) за около 5 минути.

Смесете салатата с дресинга, подредете в чинии с портокалови филета, цвекло, смокини и козе сирене. Сервирайте поръсено с орехи и зърна от нар.

Съвет: За коледна нотка препечете четири филийки хляб, изрежете звезди и сервирайте със салатата!