



JAJKO NIESPODZIANKA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2-3 garści mixu sałat (lodowa, endywia, rzymska)
- × 80-100 g cienkich kabanosów
- × 60-80 g sera grana padano
- × 14 jajeczek przepiórczych
- × 2-3 kromki chleba razowego słonecznikowego (2-3 łyżki oleju, 2 ząbki czosnku)

SKŁADNIKI NA SOS:

- × 1 łyżka majonezu
- × 1 łyżka gęstego jogurtu naturalnego
- × 2 ząbki czosnku
- × 6 filecików anchois
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotowujemy sos. Fileciki anchois drobno siekamy, a czosnek przeciskamy przez praskę. Oba składniki łączymy z jogurtem i majonezem, pieprzymy i solimy do smaku, a następnie dokładnie mieszamy.
2. Kabanosy kroimy na stosunkowo krótkie kawałki (ok. 0,5-1 cm długości).
3. Ser tniemy na płatki przy pomocy noża lub obieraczki.
4. Na rozgrzany olej wrzucamy pokrojony w kostkę chleb wraz z pociętym na plasterki czosnkiem. Smażymy mieszając od czasu do czasu, aż pieczywo zarumieni się z każdej strony. Usmażone grzanki przekładamy na talerzyk wyłożony listkiem ręcznika papierowego.
5. Jajeczka przygotowujemy na półmiętko. Wkładamy je do garnuszka z wrzącą wodą i gotujemy na małym ogniu przez 2 min. Następnie szybko zdejmujemy z palnika, przelewamy lodowatą wodą i obieramy.
6. Sałaty łączymy z sosem, a następnie wykładamy na talerze naprzemiennie z kabanosami, serem i grzankami. Na koniec przekrawamy jajeczka i układamy je na sałatce.

DODATKOWE UWAGI:

- × Jaja przepiórcze możecie zastąpić zwykłymi jajkami.
- × Sos możecie w całości wykonać na bazie gęstego jogurtu naturalnego.
- × Chleb słonecznikowy możecie zastąpić innym ulubionym pieczywem np. bagietką korzenną lub pszenną.

