



## ZAMACH NA TRADYCJĘ



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści roszponki
- × 8-10 przepiórczych jajeczek
- × 60-80 g chorizo w plasterkach
- × 5-7 patisonów konserwowych
- × 3 łyżki kaparów
- × 1/2 szklanki migdałów solonych, prażonych

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oleju z pestek winogron
- × 2 łyżki octu winnego białego
- × 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżeczka syropu klonowego
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie łączymy z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Cieniutkie plasterki chorizo kroimy na ćwiartki, a następnie podsmażamy na suchej patelni, mieszając od czasu do czasu (przez około 2-3 minuty), aż z kiełbaski wytopi się nieco tłuszczu i stanie się lekko chrupiąca.
3. Migdały siekamy na mniejsze kawałki.
4. Kapary i patisony odsączamy z zalewy octowej. Patisony kroimy w kosteczkę.
5. Roszponkę łączymy z dressingiem i układamy na owalnym talerzu. Następnie układamy, w dowolnej kolejności pasy z kaparów, patisonów, chorizo, migdałów i jajeczek tworząc kształt pisanki.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Sałatkę możecie oczywiście podać w sposób tradycyjny – wykładając wszystkie składniki naprzemiennie na półmisek, a na koniec połączyć dressingiem.

