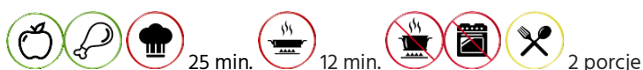




## WŁOSKA ROBOTA



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 opakowanie (250 g) kluseczek Gnocchi Hilcona (1 łyżeczka masła klarowanego)
- × 2 garści rukoli
- × 250 g pieczarek brunatnych (1 łyżeczka masła klarowanego, 1 łyżeczka ziół prowansalskich, sól, świeżo mielony pieprz)
- × 80-100 g plasterków salami
- × 1-2 morele
- × 30 g parmezanu
- × 1/3 szklanki suszonej żurawiny

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4-5 łyżek oliwy z oliwek
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżka syropu klonowego
- × 1 łyżka octu jabłkowego
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie łączymy z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Gnocchi wrzucamy na rozgrzaną patelnię z 1 łyżeczką masła klarowanego, a następnie smażymy, co jakiś czas mieszając, przez ok. 5 min na złoty kolor.
3. Pieczarki dokładnie oczyszczamy, płuczemy, a następnie kroimy na stosunkowo cienkie plasterki równej grubości (około 2-3 mm). Na rozgrzaną patelnię z rozpuszczoną 1 łyżką masła klarowanego wrzucamy pokrojone pieczarki, zmniejszamy nieco ogień i dodajemy sól. Kiedy pieczarki puszczą wodę zwiększamy ogień i smażymy je (od czasu do czasu mieszając), aż woda całkowicie odparuje, a pieczarki ładnie się zarumienią. Pod koniec smażenia dodajemy zioła prowansalskie.
4. Morele kroimy na półksiężycy, które przekrawamy na półówki.
5. Żurawinę parzymy (zalewamy wrzątkiem na około 30 sekund), a następnie wysuszamy.
6. Rukolę łączymy z połową przygotowanego dressingu, a następnie układamy na półmisku naprzemiennie z kluseczkami, pieczarkami, morelami, żurawiną i porwaną na mniejsze kawałki szynką. Całość polewamy pozostałym dressingiem oraz posypujemy startym na tarce o małych oczkach parmezanem.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Pieczarki możecie doprawić innymi, ulubionymi ziołami. Pieczarki możecie doprawić innymi, ulubionymi ziołami.

