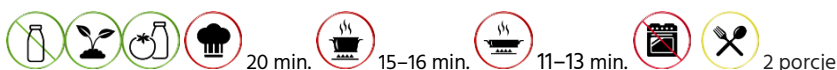




BAKŁAŻAN W KAPELUSZU



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 łyżki pasty Wawrzyniec z grillowanym bakłażanem
- × 2 garści roszponki (1 łyżka oleju ze słoiczka z karczochami)
- × 3 garści grzybów leśnych (1 łyżka masła klarowanego, sól, świeżo mielony pieprz)
- × 1 szklanka suchego makaronu pełnoziarnistego fusilli (szczypta soli)
- × 1/2 kolby kukurydzy (1 łyżeczka cukru)
- × 1/2 słoiczka karczochów w oleju
- × 3 łyżki pestek dyni

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Kukurydzę wrzucamy do wrzącej wody z cukrem, bez dodatku soli (sól wpływa na twardnienie ziarenek), i gotujemy przez około 6 min. Po wystygnięciu obkrawamy ziarenka.
3. Pestki dyni prażymy na suchej patelni.
4. Grzyby dokładnie oczyszczamy, myjemy i suszymy. Kroimy je na mniejsze plastry, po czym smażymy na patelni z rozgrzanym masłem klarowanym, co jakiś czas delikatnie mieszając przez około 6–8 min. Kiedy grzybki ładnie się zarumienią doprawiamy solą i pieprzem, a następnie odstawiamy do przestygnięcia.
5. Karczochy wyjmujemy z oleju, a następnie kroimy na mniejsze kawałki.
6. Makaron łączymy z pastą Wawrzyniec, wykładamy naprzemiennie na półmisek wraz ze skropioną olejem roszponką, grzybami, kukurydzą i karczochami. Całość posypujemy pestkami dyni.

DODATKOWE UWAGI:

- × Leśne grzyby możecie zastąpić pieczarkami.