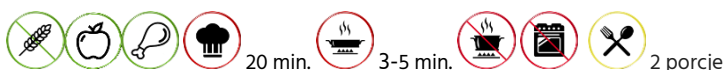




## WYKRĘCONE KIEŁBASKI



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2-3 garści rukoli
- × 5 białych cienkich kiełbasek (1 łyżka oleju rzepakowego)
- × 3/4 szklanki borówek
- × 1 nieduża gruszka (1 łyżka soku z cytryny)
- × 120 g sera feta

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 płaska łyżeczka syropu klonowego
- × 1 płaska łyżeczka musztardy
- × sól, świeżo mielony pieprz

### DODATKOWE UWAGI:

- × Zamiast borówek możecie użyć dowolne porzeczki, ale poza sezonem świetnie odnajdą się w tej sałacie również filetowane pomarańcze.
- × Do przygotowania sałatki wykorzystałam Kiełbaski Białe Maestro Henryk Kania – serdecznie polecam.

### PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie umieszczamy z pozostałymi składnikami dressingu w shakerze lub słoiczku. Po przykryciu potrząsamy energicznie aż powstanie kremowy sos.
2. Kiełbaski kroimy na mniejsze części około 2,5 cm długości, nacinamy na krzyż z obydwu stron (na głębokość około 5 mm), a następnie smażymy na 1 łyżeczce oleju, aż końcówki wywiną się, a kiełbaski delikatnie zarumienią. Gotowe kiełbaski układamy na ręcznik papierowy.
3. Gruszkę obieramy, pozbawiamy gniazda nasiennego, kroimy w kostkę, a następnie polewamy sokiem z cytryny.
4. Ser feta również kroimy w kosteczkę.
5. Na półmisek układamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, a następnie polewamy przygotowanym dressingiem.

