



MIĘSNY GRZYBEK



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 duża garść rukoli
- × 80 g chipsów z salami
- × 1 awokado (sok z cytryny)
- × 1 papryka szpiczasta
- × 1 szklanka marynowanych podgrzybków
- × 3 łyżki pestek dyni
- × 2 łyżki ekologicznego majonezu
- × świeżo mielony pieprz kolorowy

SKŁADNIKI NA PLACUSZKI:

/na 4 duże placki/

- × 2 jajka
- × 200 g śmietany 22%
- × 8 łyżek mąki pszennej
- × sól, świeżo mielony pieprz
- × 2 duże garści suszonych grzybów leśnych (2 listki laurowe 3 ziarenka ziela angielskiego)
- × olej do smażenia

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oleju rzepakowego
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżeczka syropu klonowego
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1/2 łyżeczki ostrej papryki w proszku
- × sól, świeżo mielony pieprz

DODATKOWE UWAGI:

- × Do przygotowania sałatki wykorzystałam gotowe Chipsy o smaku Bekonu z Sokołowa, niemniej jednak możecie również wykorzystać zwykłe salami – surowe lub podbiec stosunkowo cienkie plasterki (ok. 3 mm) w piekarniku (temperatura 180 stopni, grzanie góra-dół, ok. 10-12 min).

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu umieszczamy w shakerze lub słoiczku. Po przykryciu potrząsamy energicznie aż powstanie kremowy sos.
2. Przygotowujemy placuszki. Suszone grzyby gotujemy z dodatkiem liści laurowych i ziela angielskiego, na małym przez około 40 min. Wywar zachowujemy do innego dania np. zupy grzybowej. Grzybki odcedzamy i wysuszamy. Do miski wysypujemy mąkę, wbijamy jajka, dodajemy śmietanę, a całość doprawiamy pieprzem i dokładnie miksujemy. Ciasto powinno mieć półpłynną konsystencję (niezbyt rzadką i niebyt gęstą). Dodajemy do niego suszone grzybki, a następnie smażymy placuszki na rozgrzanym oleju, aż osiągną złocisty kolor z obydwu stron (łącznie około 6-8 min). Gotowe placki wykładamy na ręcznik papierowy i odstawimy do wystygnięcia.
3. Pestki dyni prażymy na suchej patelni.
4. Owoce goji zalewamy na około 15 sekund wrzątkiem, a następnie odcedzamy i wysuszamy.
5. Chipsy z salami przekrawamy na połówki.
6. Paprykę pozbawiamy gniazda nasiennego i kroimy na plasterki.
7. Grzybki wyjmujemy z zalewy, osuszamy, a większe okazy kroimy na połówki lub ćwiartki.
8. Awokado kroimy na półksiężycy, a następnie skrapiamy sokiem z cytryny.
9. Rukolę łączymy z papryką, salami, awokado i marynowanymi grzybkami, polewamy dressingiem i delikatnie mieszamy. Placuszki smarujemy majonezem, doprawiamy świeżo mielonym pieprzem kolorowym, posypujemy owocami goji, a następnie wykładamy połączone właśnie składniki. Całość posypujemy pestkami dyni.

