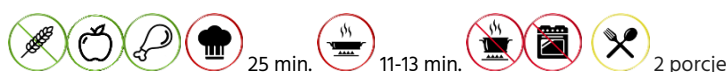




POMIDOROWA IMPREZA BEZ OGRANICZEŃ



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść sałaty rzymskiej (olej arachidowy, sól himalajska)
- × 1/2 mango
- × 120 g polędwicy z kurczaka ekologicznego (1 łyżka curry, sól, olej do smażenia)
- × Ketchup Kotlin Łagodny Premium
- × 1 nieduża szpiczasta papryka czerwona
- × 50 g sera z niebieską pleśnią
- × 2 łyżki orzeszków ziemnych
- × Listki świeżej kolendry

SKŁADNIKI NA DRINKI:

/dla 2 osób/

- × 200 ml soku pomidorowego
- × 100 ml wódki
- × 40 ml soku z limonki
- × Kilka kropli tabasco
- × Świeżo mielony pieprz, sól himalajska
- × Listki kolendry do dekoracji
- × Kostki lodu

PRZYGOTOWANIE:

1. Orzeszki ziemne prażymy na suchej patelni, a po wystygnięciu smarujemy je odrobiną oleju, żeby ładnie się błyszcząły.
2. Mięso dokładnie myjemy, przelewamy wrzątkiem i suszymy ręcznikiem papierowym. Następnie kroimy na mniejsze kawałki (np. w kostkę), dodajemy 1 łyżkę oleju, posypujemy przyprawą curry i dokładnie mieszamy. Smażymy na odrobinie oleju około 6-8 min, od czasu do czasu mieszając, aż mięso będzie rumiane z każdej strony. Wykładamy na ręcznik papierowy i czekamy aż wystygnie.
3. Sałatę rzymską siekamy na dość drobne kawałki.
4. Z mango wykrawamy kuleczki lub kroimy go w kostkę.
5. Paprykę pozbawiamy gniazda nasiennego i kroimy na plasterki.
6. Ser z niebieską pleśnią kroimy w kostkę.
7. W szklanym naczyniu układamy na dnie sałatę rzymską doprawioną odrobiną soli i skropioną olejem arachidowym i kolejne części kurczaka, które polewamy ketchupem, części mango, paprykę ser z niebieską pleśnią i orzeszki. Całość dekorujemy listkami kolendry.

PRZYGOTOWANIE DRINKÓW:

1. W shakerze mieszamy energicznie wszystkie składniki, a następnie przelewamy do szklanek wypełnionych lodem.
2. Drinki dekorujemy listkami świeżej kolendry.

DODATKOWE UWAGI:

- × Olej arachidowy możecie zastąpić innym ulubionym olejem lub oliwą.
- × Sałatkę możecie równie dobrze podać z pikantnym sokiem pomidorowym.

