



MANGO W CZERWIENI



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 100 g makaronu ryżowego muszle
- × 2 garści rukoli
- × 3 kromki chleba tostowego pszennego (olej rzepakowy, papryka wędzona w proszku)
- × 1/2 średniej wielkości mango
- × 1 czerwona papryka
- × 5 suszonych pomidorów
- × 120 g kiełbasy krakowskiej w kawałku
- × 100 g sera gouda z czerwonym pesto

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4-5 łyżek oleju z suszonych pomidorów
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 szczypta papryki ostrej w proszku
- × sól, świeżo mielony pieprz kolorowy

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie łączymy z pozostałymi składnikami dressingu aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Kiełbasę krakowską kroimy na plastry około 3-4 mm grubości, a następnie w kosteczkę. Wrzucamy ją na rozgrzaną suchą patelnię i podsmażamy, na średnim ogniu, aż lekko się zarumieni (4-5 min).
3. Na rozgrzany olej wrzucamy pokrojony w kostkę chleb, a następnie posypujemy go papryką wędzoną w proszku. Smażymy mieszając od czasu do czasu, aż pieczywo zarumieni się z każdej strony (3-4 min). Usmażone grzanki przekładamy na talerzyk wyłożony listkiem ręcznika papierowego.
4. Ser gouda kroimy w kosteczkę wielkości kiełbasy krakowskiej.
5. Paprykę pozbawiamy gniazda nasennego, po czym kroimy na wąskie, krótkie paseczki.
6. Suszone pomidory odcedzamy z zalewy, a następnie kroimy w paseczki.
7. Mango obieramy i kroimy w paseczki lub kosteczkę.
8. Na półmisek wykładamy naprzemiennie rukolę, kostki kiełbaski i sera, paprykę, suszone pomidory oraz mango. Całość polewamy przygotowanym dressingiem, a na koniec posypujemy paprykowymi grzankami.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki możecie wykorzystać podsmażoną kiełbasę żywiecką lub kabanosy.

