



TOSKAŃSKA PIECZARKA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść rukoli
- × 1 garść roszponki
- × 350-400 g pieczarek (1 łyżka masła, sól, 1 łyżka ziół toskańskich lub prowansalskich)
- × 6 suszonych pomidorów w oleju
- × 40 g sera pecorino
- × 1/3 szklanki pestek słonecznika

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oleju z suszonych pomidorów
- × 1 łyżeczka listków świeżego tymianku
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Listki tymianku drobno siekamy, łączymy z olejem z suszonych pomidorów i doprawiamy solą i pieprzem.
2. Pestki słonecznika prażymy na suchej patelni.
3. Pieczarki dokładnie oczyszczamy, płuczemy, a następnie kroimy na stosunkowo cienkie plasterki równej grubości (około 2-3 mm). Na rozgrzaną patelnię z rozpuszczoną 1 łyżką masła wrzucamy pokrojone pieczarki, zmniejszamy nieco ogień i dodajemy sól. Kiedy pieczarki puszczą wodę zwiększamy ogień i smażymy je (od czasu do czasu mieszając), aż woda całkowicie odparuje, a pieczarki ładnie się zarumienią. Pod koniec smażenia dodajemy ulubione przyprawy np. mieszankę ziół toskańskich.
4. Pestki słonecznika prażymy na suchej patelni.
5. Suszone pomidory kroimy w paseczki.
6. Ser tniemy na płatki przy pomocy noża lub obieraczki.
7. Na półmisek wykładamy naprzemiennie rukolę, roszponkę, suszone pomidory, pieczarki, polewamy dressingiem, a następnie całość posypujemy pestkami słonecznika oraz płatkami sera.

DODATKOWE UWAGI:

- × Ser pecorino możecie zastąpić parmezanem lub innym twardym, dojrzewającym serem żółtym.

