WIELKANOCNY ZWIASTUN

25 min. 4 min. 8-9 min. 2 porcje

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- 2 garści rukoli (oliwa z oliwek)
- 3 parówki z szynki Sokołów, 93% mięsa (1 łyżeczka oleju rzepakowego)
- 9 jajeczek przepiórczych
- 4-6 rzodkiewek
- 9-10 żółtych pomidorków koktajlowych
- 1 garstka kiełków rzodkiewki

SKŁADNIKI NA PESTO:

- 2 garści listków bazylii (ok. 10 g)
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 nieduży ząbek czosnku
- 2 łyżki pestek słonecznika
- sól ziołowa, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Makron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Parówki kroimy na ukośne plasterki, a następnie wrzucamy na rozgrzaną patelnię z odrobiną oleju rzepakowego. Podsmażamy je przez około 3-4 minuty, co jakiś czas mieszając, aż nabiorą złocistego koloru, po czym przekładamy na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym i odstawiamy do ostygnięcia.
3. Pestki słonecznika prażymy na suchej patelni, wrzucamy do blendera wraz z pozostałymi składnikami pesto, a następnie całość dokładnie miksujemy. Pesto powinno być gęste, ale jednocześnie wilgotne – jego konsystencję regulujemy olejem.
4. Jajeczka przepiórcze umieszczamy we wrzątku, gotujemy przez 3-4 minuty, po czym zalewamy zimną wodą, obieramy i przekrawamy na połówki.
5. Rzodkiewki kroimy na plasterki, pomidorki przekrawamy na połówki.
6. Na półmisek wykładamy naprzemiennie rukolę skropioną oliwą z oliwek, parówki, rzodkiewki, pomidorki i jajeczka przepiórcze. Na koniec wykładamy bazyliowe pesto, a całość posypujemy kiełkami rzodkiewki.

DODATKOWE UWAGI:

- Jajeczka przepiórcze możecie zastąpić kurzymi jajkami, wówczas po ugotowaniu najlepiej pokroić je na plasterki.

Just a SALAD

© Just a SALAD 2018
Pobrano z serwisu: justasalad.pl