



GRILL Z BROCKĄ



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 duża garść roszponki
- × 2-3 duże liście sałaty rzymskiej
- × 2 Kiełbasy Brockie Sokołów
- × 1/2 cukinii (olej rzepakowy, zioła prowansalskie, sól)
- × 2 plastry świeżego ananasa
- × 1 papryka spiczasta
- × 1/2 niedużej kalarepy
- × 1- 2 łyżki oliwy z oliwek

SKŁADNIKI NA SOS:

- × 2 łyżki ketchupu
- × 1 łyżka majonezu
- × 1 ząbek czosnku
- × świeżo mielony pieprz kolorowy

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie łączymy z majonezem i ketchupem oraz doprawiamy pieprzem.
2. Kiełbasę Brocką przekrawamy wzdłuż na pół, po czym na około 2 cm kawałki, które nacinamy ostrym nożem co około 3 mm. Tak przygotowane kiełbaski grillujemy na tacce aluminiowej aż z obydwu stron ładnie się zarumienią.
3. Cukinię kroimy na plasterki jednakowej grubości, a następnie smarujemy je niewielką ilością oleju oraz posypujemy suszonymi ziołami i odrobiną soli. Grillujemy bezpośrednio na ruszcie lub na tacce, aż uzyskają rumiany kolor. Gotowe plastry zdejmujemy z grilla i jeśli są duże, to przekrawamy je na półki.
4. Plastry ananasa obieramy, usuwamy twarde śródek, a następnie kroimy je na niezbyt duże trójkąty lub w paseczki.
5. Kalarepę kroimy w kosteczkę, a paprykę pozbawiamy gniazda nasiennego, po czym kroimy na plasterki.
6. Na półmisek wykładamy na przemianę wszystkie składniki sałatki, skrapiamy oliwą z oliwek. Sos podajemy osobno.

DODATKOWE UWAGI:

- × Jeśli nie macie możliwości spotkać się przy grillu, to taką sałatkę możecie przygotować podsmażając Kiełbasę Brocką oraz cukinię na patelni. Nie zastąpi to grillowej atmosfery, ale sałatka będzie również bardzo smaczna!

