



## KLUSECZKI Z BOCZNIAKAMI



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści mixu listków sałat (szpinak, liście botwinki red chard, liście botwinki bull's blood, rukola)
- × 250 g kluseczek gnocchi (1 łyżeczka masła klarowanego)
- × 200 g boczniaków (1 łyżeczka masła klarowanego, szczypta soli, ziół prowansalskich i papryki wędzonej w proszku)
- × 1 żółta papryka ramiro
- × 200 g pomidorków koktajlowych
- × 1 cebula czerwona

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 5 łyżek oleju z pestek winogron
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 płaska łyżeczka syropu z agawy
- × 1 mały ząbek czosnku
- × sól ziołowa, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie łączymy z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Gnocchi wrzucamy na rozgrzaną patelnię z 1 łyżeczką masła klarowanego, a następnie smażymy, co jakiś czas mieszając, przez ok. 5 minut na złoty kolor.
3. Umyte i osuszone boczniaki kroimy w paseczki, po czym wrzucamy na rozgrzaną patelnię z masłem. Smażymy na umiarkowanym ogniu przez około 4-5 minut, aż grzyby zarumienią się z każdej strony. W międzyczasie doprawiamy ziołami, papryką i solą.
4. Pomidorki przekrawamy na połówki.
5. Paprykę pozbawiamy gniazda nasennego i kroimy na plasterki.
6. Cebulę kroimy w piórka.
7. Na półmisek układamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, a następnie polewamy przygotowanym dressingiem.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Gnocchi możecie zastąpić makaronem lub ulubioną kaszą.

