



## Z WIZYTĄ W ZURYCHU



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 duża garść roszponki
- × 30 g kabanosów
- × 4 młode ziemniaczki
- × 80 g sera żółtego Eementaler
- × 8 pomidorków koktajlowych
- × 2 łyżki cebulek marynowanych (1 łyżeczka miodu)

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 2 łyżki oleju rzepakowego
- × 1 płaska łyżeczka musztardy
- × 1 płaska łyżeczka majonezu
- × 1 ząbek czosnku
- × 2 łyżki białego wina
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. W wysokim naczyniu lub młynku umieszczamy wszystkie składniki sosu, a następnie blendujemy je aż uzyskamy dressing o jednolitej konsystencji.
2. Ziemniaki dokładnie myjemy/szorujemy, a następnie wrzucamy do wrzącej, osolonej wody. Przykręcamy gaz i gotujemy je w zależności od wielkości i gatunku około 12-20 min pod lekko uchyloną pokrywką. Po odcedzeniu i przestygnięciu kroimy na plastry.
3. Kabanosy wkładamy do piekarnika nagrzanego do 120 stopni (grzanie góra-dół) i suszymy je przez około 45 minut. Po przestygnięciu, ścieramy je tarce o małych oczkach.
4. Cebulki odcedzamy, po czym wrzucamy na rozgrzaną patelnię dodając jednocześnie miód. Całość smażymy od czasu do czasu mieszając, aż cebulki nabiorą złotego koloru.
5. Ser kroimy w małą kosteczkę.
6. Pomidorki przekrawamy na połówki.
7. Na półmisek wykładamy naprzemiennie roszponkę, ziemniaki, ser żółty, pomidorki oraz cebulki. Całość polewamy przygotowanym dressingiem, a na koniec dodajemy posypkę z kabanosów.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Jeśli nie chcecie dodawać do dressingu białego wina, uzupełnijcie sos o 1 łyżkę octu winnego.

