



PARÓWKI W OBWODZIE



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść rukoli
- × 2 Parówki z Szynek Sokółów
- × 40 g sera gouda w kawałku np. zielone pesto
- × 10-12 pomidorków koktajlowych
- × 2 łyżki prażonej cebuli
- × 1 nieduża papryka zielona
- × 2 łyżki oliwy z oliwek
- × sól, świeżo mielony pieprz kolorowy
- × 2 łyżki domowego sosu pomidorowego lub ketchupu
- ×

PRZYGOTOWANIE:

1. Ser wkładamy do woreczka strunowego, który wrzucamy do garnuszka z wrzącą wodą, przykrywamy i pozostawiamy na około 15-20 minut. Kiedy ser będzie miękki, dzielimy go na dwie równe części, które kolejno przekładamy na folię spożywczą i rozwałkowujemy na prostokąty, tak aby dłuższy bok był długości parówki. Na krawędziach naszych serowych prostokątów układamy parówki, a następnie bardzo ściśle rolujemy je przy pomocy folii. Końce folii zawijamy i tak przygotowane parówki wkładamy do lodówki na minimum 1 h. Po upływie tego czasu odwijamy folię, a serowe roladki kroimy na plasterki.
2. Pomidorki przekrawamy na połówki.
3. Paprykę pozbawiamy gniazda nasiennego, po czym kroimy w paseczki.
4. Na półmisek wykładamy naprzemiennie rukolę, serowo-parówkowe talarki, pomidorki oraz paprykę. Całość skrapiamy oliwą z oliwek, doprawiamy solą i pieprzem, a na koniec posypujemy prażoną cebulką. Sałatkę podajemy z sosem pomidorowym.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do przygotowania sałatki możecie wykorzystać ser gouda w innym kolorze.