



SMAK TRADYCJI



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- x 1 garść liści szpinaku
- x 3 liście sałaty karbowanej
- x 1 marchewka (olej rzepakowy, suszony tymianek)
- x 3 duże plastry szynki wieprzowej (2 łyżki chrzanu, 1 łyżeczka majonezu)
- x 3 ogórki konserwowe
- x 6 żółtych pomidorów koktajlowych
- x 6 czerwonych pomidorów koktajlowych
- x 1/2 pęczka szczypiorku

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- x 3-4 łyżki oleju rzepakowego
- x 1 ząbek czosnku
- x 1 płaska łyżeczka miodu
- x 1 łyżka octu winnego białego
- x sól, świeżo mielony pieprz

DODATKOWE UWAGI:

- x Do sałatki wykorzystałam Szynkę Basiuni z Sokołowa – jest bardzo smaczna i ma idealną grubość i wielkość do przygotowania ruloników.

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę i łączymy z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Marchewkę kroimy na cienkie plasterki, a następnie smażymy na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju rzepakowego. Po chwili dodajemy szczyptę soli oraz tymianek. Całość od czasu do czasu mieszamy aż plasterki ładnie się zarumienią (ok. 5-6 min).
3. Pomidorki przekrawamy na połówki.
4. Ogórki kroimy na plasterki
5. Chrzan łączymy z majonezem. Na desce rozkładamy plastry szynki, po czym pokrywamy je cienką warstwą sosu, zwijamy w rulon i kroimy na plasterki około 1 cm szerokości.
6. Szczypiorek drobno siekamy.
7. Na półmisek układamy naprzemiennie szpinak, podzieloną na mniejsze kawałki sałatę, pomidorki, ogórki oraz marchewkę. Całość polewamy przygotowanym dressingiem, a na koniec układamy ruloniki z szynki i posypujemy szczypiorkiem.