FRANCUSKA MELODIA

20 min. 5 min. 12-15 min. 6 porcji

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- 1 duża garść rukoli
- 1 duża garść roszponki
- 1/2 opakowania ciasta francuskiego (ok. 140 g)
- 1/2 Kabanosów Francuskich SOKOŁÓW (1 jajko S)
- 8 patisonów konserwowych
- 120 g sera camembert
- 300 g pomidorków koktajlowych
- 3 łyżki pestek słonecznika
- 1 pęczek szczypiorku

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- 5-6 łyżek oliwy z oliwek
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżeczki syropu klonowego
- 1 łyżeczka ostrej musztardy
- 2 łyżki octu winnego białego
- sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, po czym łączymy go z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Kabanosy kroimy na kawałki około 2 cm długości. Połowę przekrojonego wzdłuż ciasta francuskiego dzielimy naprzemiennie na trójkąty równoramienne o podstawie około 1,8 cm (raz podstawa jest na dole arkusza, a raz w jego górnej części). U podstawy każdego trójkąta kładziemy kawałek kabanosa, a następnie zwijamy je w ruloniki. Tak przygotowane zawiniątka układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, smarujemy roztrzepanym jajkiem i wkładamy do nagrzanego do 220 stopni piekarnika. Całość pieczmy około 12-15 min, aż ruloniki ładnie się zarumienią.
3. Pestki słonecznika prażymy na suchej patelni.
4. Patisony wyjmujemy z zalewy, osuszamy i kroimy na plasterki.
5. Pomidorki przekrawamy na połówki.
6. Szczypiorek drobno siekamy.
7. Dobrze schłodzony ser camembert kroimy w kostkę.
8. Tuż przed podaniem rukolę i roszponkę skrapiamy połową przygotowanego dressingu, a następnie wykładamy na półmisek naprzemiennie ze wszystkimi składnikami sałatki. Na koniec całość polewamy pozostałym sosem.

© Just a SALAD 2018
Pobrano z serwisu: justasalad.pl