



## ASYSTA KRÓLOWEJ RUSZTU



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 mini sałaty rzymskie (oliwa z oliwek, sól)
- × 3 morele
- × 3 pomidory malinowe
- × 1 mała czerwona cebula
- × 1 garść czarnych oliwek
- × 1 nieduży pęczek natki pietruszki
- × 1 łyżka octu balsamicznego
- × 3 łyżki oliwy z oliwek
- × sól, świeżo mielony pieprz

### POZOSTAŁE SKŁADNIKI:

- × 4 Kiełbasy Śląskie

### PRZYGOTOWANIE:

1. Pomidory przekrawamy na pół i wydrążamy gniazda nasienne. Osuszamy je ręcznikiem papierowym (żeby nasza sałatka nie stała się zbyt wodnista), a następnie kroimy w niedużą kostkę.
2. Oliwki osuszamy i kroimy na plasterki, a cebulę obieramy i siekamy w drobną kosteczkę
3. Morele pozbawiamy pestek i kroimy w kosteczkę.
4. Z pęczka pietruszki odrywamy listki.
5. W szerokiej misce łączymy ze sobą pomidory, morele, oliwki, cebulę i listki pietruszki, a następnie całość polewamy wymieszaną oliwą z octem balsamicznym oraz odrobiną soli i pieprzem.
6. Umyte i osuszone sałaty rzymskie przekrawamy wzdłuż na pół, smarujemy oliwą z oliwek, oprószamy solą, a następnie układamy na ruszcie lub patelni grillowej i pieczemy przez około 2-3 min z każdej strony, aż się ładnie zarumieni.
7. Na talerzach układamy po dwie połówki grillowanej sałaty, a na nią wykładamy zawartość miski. Sałatkę podajemy z grillowaną Kiełbasą Śląską.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki zgrillowaliśmy Kiełbasy Śląskie z Sokotowa.