



## WSKAZÓWKI ZE STÓWKI



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 duże garści rukoli
- × 1/2 szklanki makaronu orzo
- × 3-4 garści grzybów leśnych (1 łyżka masła klarowanego, sól, szczypta słodkiej i ostrej papryki w proszku, świeżo mielony pieprz)
- × 1 duża papryka spiczasta
- × 1 słoiczek mini ogóreczków konserwowych
- × 1 opakowanie Parówek Stówki SOKOŁÓW (oliwa z oliwek, suszony tymianek)

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3 łyżki oliwy z oliwek
- × 3 łyżki oleju rzepakowego
- × 1 duży ząbek czosnku
- × 2 łyżeczki syropu z agawy
- × 1 płaska łyżeczka ostrej musztardy
- × 2 łyżki octu winnego białego
- × sól, świeżo mielony pieprz

### DODATKOWE UWAGI:

- × Jeśli nie macie dostępu do świeżych grzybów, możecie zastąpić je pieczarkami.

### PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Parówki (pozostawiając dwie do przygotowania wskazówek) kroimy w słupki, a następnie wrzucamy na rozgrzaną patelnię z odrobiną oliwy i podsmażamy od czasu do czasu mieszając, aż parówki ładnie się zarumienią. Pod koniec smażenia parówki posypujemy suszonymi ziołami.
3. Grzyby dokładnie oczyszczamy, myjemy i suszymy. Kroimy je na mniejsze plastry, po czym smażymy na patelni z rozgrzanym masłem klarowanym, co jakiś czas delikatnie mieszając przez około 6-8 min. Kiedy grzybki zarumienią się doprawiamy papryką, solą i pieprzem, a następnie odstawiamy do przestygnięcia.
4. Ogóreczki wyjmujemy z zalewy, osuszamy i przekrawamy wzdłuż na pół lub na ćwiartki.
5. Paprykę pozbawiam gniazda nasiennego, po czym kroimy na krótkie, wąskie paseczki.
6. Na talerzach układamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, polewamy dressingiem, a na koniec dekorujemy przygotowanymi z parówki wskazówkami (przekrojone wzdłuż parówki, przekrawamy w mniej więcej 2/3 wysokości, a następnie od strony środka wykrawamy trójkątne czubki – w ten sposób uzyskujemy 4 krótkie i 4 długie wskazówki).

