



## KOCIOŁEK CZAROWNICY



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści liści szpinaku
- × 2 garści japońskich grzybów bunapi-shimeji (masło klarowane, sól)
- × 120 g cienkich kabanosów wieprzowych
- × 100 g sera camembert
- × 2/3 szklanki marynowanej dyni deserowej
- × 6 kasztanów

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4-5 łyżek oliwy z oliwek
- × 1/2 ząbku czosnku
- × 1-2 suszone papryczki chili peperoncini
- × 1 łyżka listków świeżego oregano
- × 1 łyżeczka miodu
- × 2 łyżeczki octu winnego białego
- × sól, świeżo mielony pieprz kolorowy

### DODATKOWE UWAGI:

- × Do przygotowania sałatki wykorzystałam Kabanosy Francuskie z Sokołowa.

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Kasztany obieramy z łupin, siekamy, a następnie prażymy na suchej patelni (ok. 4-5 min), pamiętając o jej częstym potrząsaniu. Przekładamy je do miseczki i odstawiamy do przestygnięcia.
3. Od grzybków odcinamy korzonki, a następnie wrzucamy na rozgrzaną patelnię z masłem klarowanym i smażymy od czasu do czasu mieszając przez około 4-5 min aż ładnie się zarumienią. Pod koniec smażenia dodajemy szczyptę soli.
4. Dobrze schłodzony ser kromy na mniejsze kawałki.
5. Kabanosy kroimy na ukośne kawałki około 1-1,5 cm długości.
6. Kostki dyni odcedzamy.
7. Na półmisek układamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, a na koniec polewamy dressingiem.

