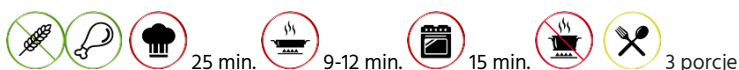




PORA NA STÓWKI



SKŁADNIKI NA POROWE PARÓWKI:

- × 6 parówek
- × 2 pory
- × 3 łyżki śmietany 36%
- × sól, świeżo mielony pieprz kolorowy
- × 1 łyżka masła klarowanego
- × 1 łyżka oliwy z oliwek

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści rukoli
- × 1 duża papryka spiczasta
- × 2/3 szklanki czarnych oliwek
- × 1/2 szklanki kaparów w occie
- × 300 g żółtych pomidorów koktajlowych
- × 8-9 rzodkiewek
- × 2 łyżki prażonych solonych pestek słonecznika

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oleju z pestek winogron
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 płaska łyżeczka miodu
- × 1 płaska łyżeczka musztardy Dijon
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 łyżka soku z cytryny
- × sól, świeżo mielony pieprz

DODATKOWE UWAGI:

- × Ser z niebieską pleśnią możecie zastąpić kozim serem lub camembertem.
- × Do przygotowania sałatki wykorzystałam buraka z paczki gotowanych buraczków BIO, ale równie dobrze możecie go upiec lub ugotować samodzielnie.

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie umieszczamy w shakerze lub słoiczku z pozostałymi składnikami dressingu. Po przykryciu potrząsamy energicznie aż powstanie kremowy sos.
2. Białe części pora przekrawamy wzdłuż na pół, a następnie kroimy na cienkie półplasterki. Na rozgrzanej patelni roztopiamy masło z oliwą, po czym wrzucamy pory. Smażymy je przez około 6-8 minut co jakiś czas mieszając, a następnie dodajemy śmietankę i dusimy przez około 3-4 minuty. Doprawiamy solą oraz kolorowym pieprzem. Farsz powinien być bardzo gęsty. Parówki nacinamy dwukrotnie przez całą długość, w odległości około 2 milimetrów, kierując nożem w taki sposób aby wykroić trójkątny kawałek i jednocześnie nie przeciąć parówki. Tak przygotowane parówki nadziewamy przygotowanym farszem, układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i zapiekamy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (grzanie góra-dół) przez około 15 minut.
3. Pomidorki przekrawamy na połówki, oliwki kroimy na plasterki, a rzodkiewki na półplasterki, które przekrawamy jeszcze na połówki. Oczyszczoną paprykę kroimy wzdłuż na 4 części, a następnie kroimy na cienkie paseczki.
4. Na talerze układamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, polewamy przygotowanym dressingiem i podajemy wraz z gorącymi parówkami.

