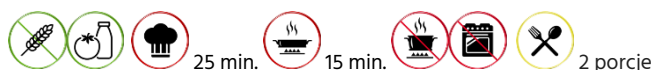




ZŁOTA POLSKA JESIEŃ



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 duża garść rukoli
- × 2 garści grzybów leśnych (1 łyżeczka masła klarowanego, sól, 1 łyżeczka ziół prowansalskich, świeżo mielony pieprz)
- × 2-3 łyżki selera konserwowego (po odsączeniu)
- × 150-200 g obranej dyni (1 łyżeczka masła klarowanego, sól, mielone płatki chili)
- × 2-3 małe oscypki wędzone
- × 1 garść orzechów włoskich

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3-4 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 płaska łyżeczka miodu
- × 1 płaska łyżeczka ostrej musztardy
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × sól, świeżo mielony pieprz

DODATKOWE UWAGI:

- × Aby przygotować sałatkę możecie podsmażyć również mrożone grzyby.

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie łączymy z pozostałymi składnikami dressingu aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. 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 ziołami prowansalskimi, solą i pieprzem, a następnie odstawiamy do przestygnięcia.
3. Dynię kroimy w niedużą kostkę i wrzucamy na rozgrzaną patelnię z olejem. Po kilku chwilach dodajemy płatki chili, tymianek oraz sól i delikatnie mieszamy. Całość smażymy około 6-8 min, do momentu aż dynia zmięknie i zacznie się rumienić.
4. Selerę wyjmujemy ze słoiczka i dokładnie odciskamy z zalewy.
5. Ser kroimy na cienkie plasterki.
6. Orzechy dzielimy na mniejsze kawałki.
7. Na półmisek wykładamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki. Całość polewamy przygotowanym dressingiem.