



SZLACHECKIE ŚWIĘTA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści rukoli (2 łyżki oliwy z oliwek)
- × 100 g szynki dojrzewającej
- × 4-5 ziemniaków sałatkowych (czosnek niedźwiedzi, sól, olej rzepakowy)
- × 1 nieduży por
- × 2/3 szklanki grzybków marynowanych
- × 1/2 szklanki pistacji solonych w łupinkach
- × sól himalajska, świeżo mielony pieprz kolorowy

SKŁADNIKI NA SOS:

- × 2 łyżki majonezu
- × 1 łyżeczka musztardy miodowej
- × 1 łyżeczka ostrej musztardy

PRZYGOTOWANIE:

1. Majonez mieszamy z musztardami, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Ziemniaki dokładnie myjemy, a następnie wrzucamy do wrzącej, osolonej wody. Przykrywamy gaz i gotujemy je około 10 min pod lekko uchyloną pokrywką. Po odcedzeniu i przestygnięciu kroimy na plastry o grubości około 2 mm, a następnie wrzucamy je do miski i łączymy delikatnie z olejem wymieszany z czosnkiem niedźwiedzim i solą. Plasterki ziemniaków układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, którą to wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni (grzanie góra-dół). Ziemniaki pieczemy, w zależności od grubości około 10-15 minut.
3. Grzybki wyjmujemy z zalewy, osuszamy, a większe okazy kroimy na połówki lub ćwiartki.
4. Odcinamy zieloną część od pora, a następnie kroimy go na cienkie plasterki.
5. Plasterki Szynki Sarmackiej przekrawamy na pół.
6. Pistacje obieramy, a następnie siekamy na mniejsze, niebyt drobne kawałki.
7. Na półmisek układamy naprzemiennie skropioną oliwą rukolę, grzybki, krążki pora, ziemniaki, plasterki szynki (np. zwinięte w rulony) oraz pistacje. Podajemy z sosem majonezowo-musztardowym. Sałatkę możemy doprawić solą oraz pieprzem do smaku.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do przygotowania sałatki wykorzystałam bardzo smaczną Szynkę Sarmacką z Sokołowa.

