



WĘGIERSKA ZABAWA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 duże garści roszponki
- × 1 opakowanie Kabanosów Węgierskich GOLD Sokołów
- × 350-400 g pieczarek (1 łyżka masła klarowanego, sól, 1 łyżka przyprawy do leczy)
- × 1 cukinia (1 łyżeczka masła klarowanego, sól, pieprz)
- × 1 duża papryka czerwona
- × 2 garści grzanek ziołowych

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 5-6 łyżek oleju rzepakowego
- × 2 łyżki octu winnego białego
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżeczka musztardy miodowej
- × 1 łyżeczka miodu
- × 1 szczypta ostrej papryki w proszku
- × sól himalajska, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, a następnie łączymy z pozostałymi składnikami dressingu lub całość blendujemy aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Cukinię obieramy obieraczką do julienne, a następnie podsmażamy na rozgrzanym maśle klarowanym przez około 3 min. aż lekko się zarumieni. Pod koniec smażenia doprawiamy solą o świeżo mielonym pieprzem.
3. Pieczarki dokładnie oczyszczamy, płuczemy, a następnie kroimy na stosunkowo cienkie plasterki równej grubości (około 2-3 mm). Na rozgrzaną patelnię z rozpuszczoną 1 łyżką masła wrzucamy pokrojone pieczarki, zmniejszamy nieco ogień i dodajemy sól. Kiedy pieczarki puszczą wodę zwiększamy ogień i smażymy je (od czasu do czasu mieszając), aż woda całkowicie odparuje, a pieczarki ładnie się zarumienią. Pod koniec smażenia dodajemy przyprawę do leczy.
4. Paprykę pozbawiamy gniazda nasennego, po czym kroimy w paseczki.
5. Na półmisek wykładamy naprzemiennie roszponkę, kabanosy, makaron z cukinią, pieczarki oraz paprykę. Tuż przed podaniem całość polewamy przygotowanym dressingiem oraz posypujemy grzankami.