



WYSTRZAŁOWE GRUSZKI



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść liści szpinaku
- × 6 plastrów Boczku Surowego Wędzonego SOKOŁÓW
- × 3 niezbyt twarde gruszki
- × 60 g sera z niebieską pleśnią
- × 1 garść winogron rodzynkowych
- × 1/2 owocu granata
- × 1 łyżka prażonych orzechów laskowych

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 2-3 łyżki oliwi z oliwek
- × 1 łyżka octu balsamicznego
- × sól himalajska, świeżo mielony pieprz kolorowy

PRZYGOTOWANIE:

1. Oliwę łączymy z octem balsamicznym solą i pieprzem.
2. Ser kroimy w kostkę.
3. Gruszki przekrawamy (ścinając wierzch z ogonkiem na wysokości około 2/3), a następnie z dolnej części (przy pomocy wykrawacza lub zwykłej łyżki) wydrążamy gniazda nasienne wraz z większą częścią miąższu. Każdy spód owijamy dwoma plasterkami boczku i ustawiamy wraz z kapeluszami w naczyniu do zapiekania wyłożonym papierem do pieczenia lub posmarowanym tłuszczem. Całość pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (grzanie góra-dół) przez około 15-20 minut, aż boczek zacznie się rumienić, a gruszki zmiękną. Jeśli gruszki były bardzo soczyste to po lekkim przestygnięciu usuwamy ręcznikiem papierowym sok, który może się zgromadzić wewnątrz owoców.
4. Z owocu granatu wyłuskujemy ziarenka.
5. Winogrona przekrawamy na połówki.
6. Orzechy siekamy na mniejsze kawałki.
7. W misce łączymy szpinak, winogrona, granaty i połowę posiekanych orzechów z przygotowanym dressingiem. Tak przygotowaną sałatką napełniamy miseczki z gruszki, ustawiamy na talerzyku posypujemy pozostałymi orzechami i podajemy wraz z pieczonym kapeluszem.