



KRAINA OLIWĄ PŁYNĄCA



SKŁADNIKI NA PESTO:

- × 1 duży pęczek natki pietruszki
- × 1/3 szklanki prażonych orzechów laskowych
- × 6-8 łyżki oliwy z oliwek Gallo Classico
- × 2 ząbki czosnku
- × sól

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 5-7 niedużych młodych ziemniaków
- × 1 papryka czerwona
- × 3 filety śledziowe a'la Matjas
- × 1 por (biała część)
- × 3 łyżki oliwy z oliwek Gallo Classico
- × sól, świeżo mielony pieprz kolorowy
- × kwiaty bratków do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotowujemy pesto. Do blendera wrzucamy wszystkie składniki, a następnie całość mieszamy do uzyskania pożądanej konsystencji (jego gęstość regulujemy oliwą z oliwek).
2. Ziemniaki dokładnie myjemy/szorujemy, kroimy w plastry jednakowej grubości (ok. 4 mm). Umieszczamy je w misce, dodajemy sól i wlewamy 1-2 łyżki oliwy z oliwek. Całość mieszamy najlepiej ręką, układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, a następnie pieczemy w temperaturze 200 stopni przez około 25 minut (aż do momentu kiedy plasterki zaczną ładnie się rumienić).
3. Paprykę oczyszczamy z gniazda nasiennego i kroimy na krótkie paseczki.
4. Śledzia osuszamy, kroimy na wąskie paseczki, a następnie delikatnie łączymy z oliwą z oliwek.
5. Pora kroimy na cienkie plasterki.
6. Na półmisku/talerzach układamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki wraz z pietruszkowym pesto. Całość doprawiamy świeżo mielonym pieprzem kolorowym oraz dekorujemy bratkami.

