



FRANCUSKI PORANEK



SKŁADNIKI NA OMLETA:

- × 3 duże jajka
- × 1/2 szklanki mąki pszennej
- × 1/2 szklanki mleka migdałowego
- × 1 łyżka cukru trzcinowego
- × 1/3 łyżeczki soli
- × 3 łyżki masła klarowanego

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2-3 łyżki konfitury figowej
- × 1 duża garść roszponki
- × 2/3 opakowania Kabanosów Francuskich SOKOŁÓW
- × 80 g sera pleśniowego koziego (rolada)
- × 1 szklanka winogron rodzynkowych (jasnych i ciemnych)
- × 4-5 kasztanów

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4 łyżki oleju z pestek winogron
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżeczka musztardy Dijon
- × 1 łyżeczka miodu
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni C (grzanie góra-dół). Jajka, mleko, mąkę, cukier, 1 łyżkę masła i sól łączymy mikserem – ubijamy krótko, tylko do połączenia składników. Patelnię (którą można wkładać do piekarnika) stawiamy na palniku, a kiedy będzie już nagrzana, rozpuszczamy w niej 2 łyżki masła klarowanego. Następnie wylewamy na nią masę i wstawiamy do piekarnika na około 20 minut, aż boki urosną, a omelet ładnie się zarumieni.
2. Wszystkie składniki dressingu blendujemy, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
3. Kabanosy kroimy ukośnie na kawałki około 1,5 cm długości.
4. Schłodzony ser dzielimy na mniejsze części.
5. Winogrona przekrawamy na połówki.
6. Kasztany obieramy i siekamy na mniejsze kawałki.
7. Przystudzonego omeleta pokrywamy konfiturą, a następnie układamy naprzemiennie pozostałe składniki sałatki. Całość polewamy dressingiem.