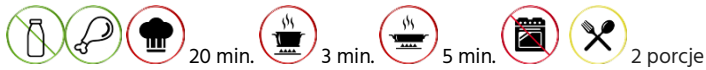




REWITALIZACJA ŻURKU



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 duża grahamka
- × 1 łyżeczka masła
- × 3 białe kiełbaski (cienkie)
- × 2 młode marchewki
- × ½ czerwonej cebuli
- × 6 jajeczek przepiórczych
- × 1 czubata łyżka chrzanu tartego ostrego
- × 1 płaska łyżeczka majonezu
- × 1 łyżeczka majeranku, sól, świeżo mielony pieprz kolorowy, olej do smażenia
- × 1 garść rzeżuchy

PRZYGOTOWANIE:

1. Kiełbaski nacinamy ostrym nożem co około 2-3 mm, po czym przekrawamy na około 1,5 cm kawałki. Wrzucamy na rozgrzaną patelnię z odrobiną oleju i smażymy, aż kiełbaski ładnie się zarumienią. Zdejmujemy z patelni i od razu wrzucamy pokrojoną na cieniutkie plasterki marchewki. Po 3-4 minutach smażenia dodajemy syrop z agawy oraz ½ łyżeczki majeranku i podsmażamy do rumianego koloru.
2. Jajeczka przepiórcze umieszczamy we wrzątku i gotujemy przez 3 minuty. Następnie zalewamy zimną wodą, obieramy i kroimy na połówki.
3. Cebulę kropimy w piórka.
4. Bułkę przekrawamy na pół, wydrążamy środek, smarujemy masłem i posypujemy pozostałym majerankiem.
5. Chrzan łączymy z majonezem.
6. Bułeczki wypełniamy naprzemiennie kiełbaskami, marchewką, jajeczkami, cebulą, rzeżuchą i chrzanowymi kleksami.

