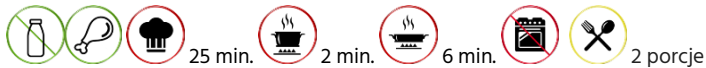




KOSZYK WIELKANOCNY



SKŁADNIKI NA KTOLETY:

- × 2 garści roszponki (2 łyżki ziołowej oliwy z oliwek, sól)
- × X g kurek marynowanych Leśne Skarby
- × 100 g kiełbasek wiejskich
- × 6 jajek przepiórczych
- × 3 łyżki pszennych grzanek
- × 1 kawałek papryki czerwonej

SKŁADNIKI NA SOS:

- × 1 czubata łyżka majonezu
- × 2 łyżeczki chrzanu
- × świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Majonez łączymy z chrzanem i doprawiamy solą.
2. Jajeczka przepiórcze umieszczamy we wrzątku, gotujemy przez 2 minuty, po czym zalewamy zimną wodą, obieramy, osuszamy i kroimy na plasterki przy pomocy krajalnicy do jajek.
3. Kiełbaski kroimy na plasterki i podsmażamy na patelni z odrobiną oliwy, aż ładnie się zarumienią.
4. Kurki wyjmujemy z zalewy.
5. Z papryki wykrawamy kokardkę.
6. Na półmisek wykładamy roszponkę tworząc kształt koszyczka, skrapiamy oliwą oraz solimy do smaku. Na listkach układamy naprzemiennie kurki, kiełbaski, jajeczka oraz grzanki, a na koniec polewamy białym sosem.
Sałatkę możecie zaserwować również na półmisku dodając większą ilość pokrojonej w kostkę papryki czerwonej.
7. W sałatce świetnie odnajdą się również inne LEŚNE SKARBY na przykład maślaki czy podgrzybki.

DODATKOWE UWAGI:

- × Sałatkę możecie zaserwować również na półmisku dodając większą ilość pokrojonej w kostkę papryki czerwonej.
- × W sałatce świetnie odnajdą się również inne LEŚNE SKARBY na przykład maślaki czy podgrzybki.

