



BIAŁE KIEŁBASKI Z SOCZEWICĄ

SKŁADNIKI:

1 opakowanie wege kielbasek Z Gruntu Dobre

DRESSING:

1 cytryna
100 ml oleju
1 łyżka cukru
kilka gałązek koperku

SALAATKA:

1 szklanka ugotowanej soczewicy
1 pęczek botwinki
1 mały pęczek jarmużu
1/2 czerwonej cebuli
kilka szparagów
1 pomidor
olej

PRZYGOTOWANIE:

1. DREWNIENKA DO WĘDZENIA (np. CZEREŚNI) NAMOCZYĆ W WODZIE. NASTĘPNIE PRZEŁOŻYĆ JE DO SPECJALNEJ SKRZYNECZKI WĘDZARNICZEJ I UMIEŚCIĆ NA GRILLU. BOTWINKĘ POŁĄCZ OLEJEM I GRILLOWAĆ W NISKIEJ TEMPERATURZE.
2. 100 ml oleju wlać do rondla i wędzić na grillu (tłuszcz będzie stanowił bazę dressingu do sałatki). Buraki oczyścić i połączyć olejem. Cytrynę przekroić na pół i skropić olejem. Buraki i cebulę wędzić w niskiej temperaturze. Szparagi oczyścić i odciąć twarde końcówki. Liście botwinki, jarmuż i szparagi połączyć olejem. Składniki krótko grillować w wysokiej temperaturze.
3. Ugotowaną soczewicę wrzucić do miski. Szparagi pokroić na kawałki i dodać do soczewicy. Odkroić łodygi jarmużu, a pozostałe liście wraz z botwinką drobno posiekać. Cebulę pokroić w piórka. Pomidor pociąć w kostkę. Wszystkie składniki sałatki wymieszać z pokrojonymi na małe kawałki podwędzonymi burakami.
4. Kielbaski grillować w niskiej temperaturze.
5. Przygotować dressing: do słoika wlać wędzony olej. Dodać sok wyciśnięty z wędzonej cytryny, cukier i posiekany koperek. Całość zmiiksować. Dressingiem połączyć składniki sałatki i wymieszać. Podawać jako dodatek do grillowanych wegańskich kielbasek.