



FRANCUSKA SAŁATKA SYLWESTROWA

SKŁADNIKI:

Salatka:

- 1 duża garść rukoli
- 1 duża garść roszponki
- 1/2 opakowania ciasta francuskiego (ok. 140 g)
- 1/2 opakowania kabanosów francuskich Sokołów
- 1 małe jajko
- 8 patisonów konserwowych
- 120 g sera camembert
- 300 g pomidorków koktajlowych
- 3 łyżki pestek słonecznika
- 1 pęczek szczypiorku

Dressing:

- 5-6 łyżek oliwy z oliwek
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżeczki syropu klonowego
- 1 łyżeczka ostrej musztardy
- 2 łyżki octu winnego białego
- sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przecisnąć przez praskę i połączyć z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Kabanosy pokroić na kawałki o długości 2 cm. Połowę przekrojonego wzdłuż ciasta francuskiego podzielić naprzemiennie na trójkąty równoramienne o podstawie około 1,8 cm (raz podstawa jest na dole arkusza, a raz w jego górnej części). U podstawy każdego trójkąta ułożyć kawałek kabanosa, a następnie zwinąć w rulonik. Tak przygotowane zawiniątka ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować roztrzepanym jajkiem i włożyć do nagrzanego do 220°C piekarnika. Całość piec około 12-15 min, aż

FRANCUSKA SAŁATKA SYLWESTROWA

- ruloniki ładnie się zarumienią.
3. Pestki słonecznika uprażyć na suchej patelni. Patisony wyjąć z zalewy, osuszyć i pokroić w plasterki. Pomidorki przekroić na połówki. Szczypiorek drobno posiekać. Dobrze schłodzony ser camembert pokroić w kostkę.
 4. Tuż przed podaniem rukolę i roszponkę skropić połową przygotowanego dressingu, a następnie wyłożyć na półmisek naprzemiennie ze wszystkimi składnikami sałatki. Na koniec całość połączyć pozostałym dressingiem.