



PLASTRY SZYNKI Z PODLASKIEJ WĘDZARNI Z SAŁATKĄ

SKŁADNIKI:

300 g szynki z podlaskiej wędzarni
1 średniej wielkości kalafior
1 biała średnia cebula
50 g łuskanych pistacji
¼ granatu
oliwa z oliwek
sok z cytryny
sól i pieprz
mięta
kolendra

PRZYGOTOWANIE:

Różyczki kalafiora ułożyć na blasze razem z pokrojoną w piórka cebulą, połączyć oliwą, posolić i piec w temperaturze 200°C przez około 15 minut do zarumienienia. Po upieczeniu dodać pokruszone pistacje, pestki granatu, posiekane zioła. Całość doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Plastry szynki ułożyć na talerzu, podawać z sałatką.