



## POMYSŁOWA SAŁATKA Z PARÓWKAMI Z SZYNKI

### SKŁADNIKI:

- 1 garść rukoli
- 2 parówki z szynki Sokolów
- 40 g sera gouda w kawałku (np. zielone pesto)
- 10-12 pomidorków koktajlowych
- 2 łyżki prażonej cebulki
- 1 nieduża papryka zielona
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sól
- świeżo mielony pieprz kolorowy
- 2 łyżki domowego sosu pomidorowego lub ketchupu

### PRZYGOTOWANIE:

1. Ser włożyć do woreczka strunowego, a następnie wrzucić do garnuszka z wrzącą wodą, przykryć i odstawić na 15-20 minut. Kiedy ser będzie miękki, podzielić go na dwie równe części, które należy kolejno wyłożyć na folię spożywczą. Ser rozwałkować na prostokąty, tak aby dłuższy bok był równy długości parówki.
2. Na krawędziach serowych prostokątów ułożyć parówki, a następnie bardzo ściśle zrolować je za pomocą folii. Końce folii zwinąć i tak przygotowane parówki włożyć do lodówki na co najmniej 1 godzinę. Po upływie tego czasu usunąć folię, a serowe roladki pokroić w plasterki.
3. Pomidorki koktajlowe przekroić na połówki. Paprykę pozbawić gniazda nasiennego, po czym pociąć w paseczki. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie rukolę, serowo-parówkowe talarki, pomidorki oraz paprykę. Całość skropić oliwą z oliwek, doprawić solą i pieprzem, a na koniec posypać prażoną cebulką. Sałatkę podawać z domowym sosem pomidorowym lub ketchupem.