



RODZINNY OBIAD

SKŁADNIKI:

Sałatka:

- 6-8 liści sałaty karbowanej
- 1/2 kalarepy
- 250 g pomidorków koktajlowych
- 3 łyżki kukurydzy z puszki
- 2 łyżki pestek słonecznika (prażonych, solonych)
- 1/2 pęczka szczypiorku

Dressing:

- 3-4 łyżki oleju z pestek winogron
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka białego octu winnego
- 1 płaska łyżeczka miodu
- 1/2 łyżeczki ostrej musztardy
- sól, świeżo mielony pieprz

Pozostałe składniki:

- 2 kiełbasy piastowskie z szynki bez osłonki Grill House Sokolow
- 1 cukinia (8 cienkich plasterów)
- sos pomidorowy (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przecisnąć przez praskę, po czym połączyć go z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Z cukinii odciąć końcówki i przy pomocy obieraczki kroić wzdłuż na cienkie plastry, które należy posmarować niewielką ilością oleju. Kiełbasy przekroić wzdłuż na pół, a następnie owinąć plasterkami cukinii. Grillować przez kilka minut z każdej strony, aż na cukinii pojawią się brązowe paseczki.
3. Kalarepę pokroić na cienkie plasterki, z których przy pomocy foremek do ciastek wykroić

RODZINNY OBIAD

- ulubiony kształt lub też pokroić ją w kosteczkę. Pomidorki przekroić na połówki. Szczypiorek drobno posiekać.
4. Na talerze wyłożyć naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, a całość polać dressingiem. Podawać z grillowaną kielbasą i sosem pomidorowym.