



SAŁATKA Z CHRUPIĄCYM BOCZKIEM I PARMEZANEM

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie boczku surowego wędzonego Sokołów
- 1 opakowanie mieszkanek sałat
- 4 łyżki majonezu
- 2 łyżki miodu
- 50 g anchois
- 100 g parmezanu
- garść grzanek
- 1 ząbek czosnku
- 2 jajka
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Boczek surowy wędzony usmażyć na patelni lub piec w piekarniku rozgrzanym do temperatury do 180°C przez 15 minut.
2. Zblendować anchois. Do majonezu dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, miód, parmezan oraz anchois. Doprawić solą i pieprzem. Dokładnie wymieszać.
3. Miks sałat wymieszać z przygotowanym sosem. Sałatkę posypać grzankami, parmezanem oraz kawałkami boczku. Na wierzchu wyłożyć ugotowane jajka.