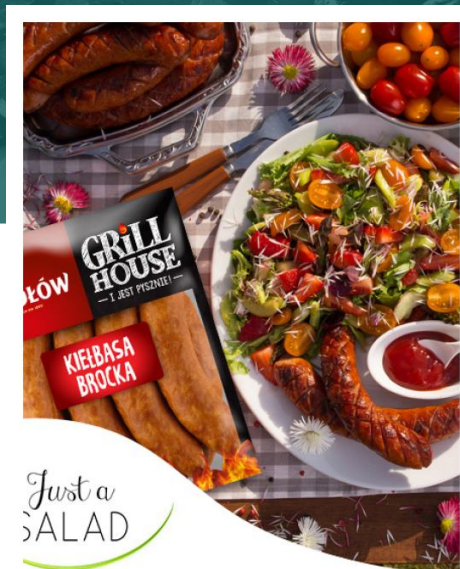




SAŁATKA Z GRILLOWANĄ BROCKĄ

SKŁADNIKI:

Salatka:

3 garści mieszanki sałat
2 lodygi rabarbaru (1 łyżeczka cukru trzcinowego, 1 łyżka oleju, szczypta soli)
1/2 pęczka zielonych szparagów (olej, sól himalajska)
1 duża garść truskawek
2 garści żółtych pomidorków koktajlowych
kilka stokrotek

Dressing:

5-6 łyżek oleju z pestek winogron
1 duży ząbek czosnku
2 łyżki białego octu winnego
1 czubata łyżeczka miodu
sól, świeżo mielony pieprz

Pozostałe składniki:

8 kielbas brockich Sokolów
sos pomidorowy

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przecisnąć przez praszkę, po czym połączyć go z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Kielbasy ponacinać, szparagi skropić olejem. Kielbasę i szparagi grillować przez kilka minut z każdej strony, aż ładnie się zarumienią. Szparagi posolić po zdjęciu z rusztu i w zależności od długości podzielić na 2 lub 3 części.
3. Przyciąć końcówki rabarbaru, dokładnie umyć, obrać i pokroić na plasterki grubości 0,5 cm. Olej połączyć z cukrem oraz solą. Tak przygotowaną marynatą natrzeć plasterki rabarbaru i odstawić na minimum 20 min.

SAŁATKA Z GRILLOWANĄ BROCKĄ

4. Pomidorki przekroić na połówki.
5. Truskawki pozbawić szypułek i pokroić na ćwiartki.
6. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie mieszankę sałat, rabarbar, szparagi, truskawki oraz pomidorki. Całość polać przygotowanym dressingiem, a na koniec posypać płatkami stokrotek. Sałatkę podać z grillowaną kiełbasą i sosem pomidorowym.