



SAŁATKA Z GRILLOWANĄ BRZOSKWINIĄ I KIEŁBASĄ

SKŁADNIKI:

Sałatka:

- 1 garść roszponki
- 1 główka sałaty rzymskiej baby
- 2 kielbasy sokołowskie wieprzowe
- 2 brzoskwinie
- 1 czerwona cebula
- 15 pomidorków śliwkowych
- 2-3 łyżki oliwy z oliwek
- sól, świeżo mielony pieprz

Dressing:

- 1 łyżka majonezu
- 1 łyżka sosu pomidorowego lub ketchupu
- 1 łyżeczka powidła śliwkowych

PRZYGOTOWANIE:

1. Majonez, powidła śliwkowe oraz sos pomidorowy lub ketchup połączyć, uzyskując sos o jednolitej konsystencji.
2. Sałatę rzymską porwać lub pokroić na mniejsze kawałki. Brzoskwinie przekroić na pół i po usunięciu pestki pociąć w półksiężycy. Kielbasę pokroić na ukośne plasterki.
3. Kawałki brzoskwinii oraz plastry kielbasy ułożyć na rozgrzanym ruszcie i grillować z obu stron, aż pokryją się brązowymi paseczkami. Pomidorki przekroić na pół. Cebulę posiekać w piórka.
4. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie wszystkie składniki sałatki. Całość skropić oliwą i doprawić solą oraz pieprzem. Sos śliwkowy podawać osobno.