



SAŁATKA Z GRILLOWANĄ KIEŁBASĄ

SKŁADNIKI:

Salatka:

- 1 duża garść roszponki
- 2-3 duże liście sałaty rzymskiej
- 2 kiełbasy brockie Sokolów
- 1/2 cukinii
- 1/2 łyżki oleju rzepakowego
- szczypta ziół prowansalskich
- sól
- 2 plastry świeżego ananasa
- 1 papryka spiczasta
- 1/2 niedużej kalarepy
- 1-2 łyżki oliwy z oliwek

Sos:

- 2 łyżki ketchupu
- 1 łyżka majonezu
- 1 ząbek czosnku
- świeżo mielony pieprz kolorowy

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przecisnąć przez praskę, połączyć z majonezem i ketchupem oraz doprawić pieprzem. Kiełbasę brocką pokroić na kawałki o długości 2 cm i ponacinać je ostrym nożem. Tak przygotowane kiełbaski grillować na tacce aluminiowej, aż z obydwu stron ładnie się zarumienią.
2. Cukinię pokroić w plastry jednakowej grubości, a następnie posmarować je olejem oraz posypać suszonymi ziołami i odrobiną soli. Grillować bezpośrednio na ruszcie lub na tacce, aż uzyskają rumiany kolor. Gotowe plastry zdjąć z grilla i jeśli są duże, przekroić je na pół.
3. Plastry ananasa obrać, usunąć twardy środek, a następnie pokroić je, uzyskując niezbyt duże

SAŁATKA Z GRILLOWANĄ KIEŁBASĄ

trójkąty lub pasczki. Kalarepę pokroić w kostkę. Paprykę pozbawić gniazda nasiennego, po czym pokroić w plasterki. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie wszystkie składniki sałatki. Całość skropić oliwą z oliwek. Sos podawać osobno.