



SAŁATKA Z KABANOSAMI

SKŁADNIKI:

2-3 garście mieszanki sałat (lodowej, endywii, rzymskiej)
80-100 g kabanosów francuskich Sokolów
60-80 g sera Grana Padano
14 jajek przepiórczych
2-3 kromki chleba razowego słonecznikowego
2-3 łyżki oleju
2 ząbki czosnku

Sos:

1 łyżka majonezu
1 łyżka gęstego jogurtu naturalnego
2 ząbki czosnku
6 filecików anchois
sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Przyrządzić sos: fileciki anchois drobno posiekać. 2 ząbki czosnku przecisnąć przez praskę. Składniki połączyć z jogurtem i majonezem, doprawić do smaku solą i pieprzem, a następnie dokładnie wymieszać.
2. Kabanosy pokroić na kawałki o długości 5-10 mm. Ser pociąć na cienkie plasterki nożem lub zetrzeć na płatki za pomocą obieraczki.
3. Na patelni rozgrzać olej. 2 ząbki czosnku obrać i posiekać w plasterki. Na gorący tłuszcz wrzucić pokrojony w kostkę chleb i czosnek. Smażyć, mieszając od czasu do czasu, aż pieczywo zarumieni się z każdej strony. Usmażone grzanki przełożyć na talerzyk wyłożony kawałkiem ręcznika papierowego.
4. Jajka przygotować na półmiętko: włożyć je do garnuszka z wrzącą wodą i gotować na małym ogniu przez 2 minuty. Następnie zdjąć z palnika, natychmiast zalać lodowatą wodą i obrać.

SAŁATKA Z KABANOSAMI

Mieszanę sałat połączyć z sosem, po czym wyłożyć na talerze naprzemiennie z kabanosami, serem i grzankami. Ugotowane jajka przekroić i ułożyć na sałatce.