



SAŁATKA Z PARMEZANEM I FILETEM MAŚLANYM

SKŁADNIKI:

1 główka sałaty rzymskiej
1/2 główki sałaty lodowej
300 g fileta maślanego Sokolów
75 g gęstego jogurtu naturalnego
10 g anchois
2 ząbki czosnku
3 jajka
100 g parmezanu
1 bagietka korzenna
olej do smażenia
sól i świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Do miseczki wrzucić 1 drobno posiekany ząbek czosnku. Dodać jogurt naturalny. Fileciki anchois dokładnie rozgnieść, a następnie połączyć z jogurtem. Sos doprawić solą oraz świeżo mielonym pieprzem.
2. Jajka ostrożnie włożyć do wody w garnku, ugotować, ostudzić i obrać. Parmezan zetrzeć na płatki. Filet pokroić w cienkie plasterki.
3. Przygotować grzanki: na rozgrzanym oleju podsmażyć posiekany ząbek czosnku oraz porwaną na kawałki lub pokrojoną w kostkę bagietkę korzenną. Sałatę lodową oraz rzymską porwać na kawałki, po czym połączyć z sosem jogurtowym i grzankami.
4. Sałatkę wyłożyć na talerze. Dodać przekrojone jajka i plasterki fileta. Przed podaniem potrawę posypać płatkami parmezanu.