



SAŁATKA Z PIECZONYM BURAKIEM I ŁOPATKĄ WIEPRZOWĄ

SKŁADNIKI:

1 opakowanie wolno gotowanej łopatki wieprzowej Pulled Pork Sokolów (ok. 400-450 g)
300 g brukselki
1 ugotowany lub upieczony burak
50 ml octu balsamicznego
20 g miodu
50 ml oliwy z oliwek
kielecki groch lub buraka do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Łopatkę wieprzową wstawić do dobrze rozgrzanego piekarnika. Piec przez 10-15 minut w temperaturze 220°C (rozgrzanie produktu pozwoli na łatwiejsze rozdrobnienie wolno gotowanej wieprzowiny). Wieprzowinę rozdrobnić widelcem, a następnie zalać sosem z miodu, octu balsamicznego i oliwy z oliwek. Doprawić świeżo mielonym pieprzem.
2. Składniki dokładnie wymieszać. Wieprzowina wchłonie ocet i miód, nabierając nowego smaku i aromatu, idealnie pasującego do buraka i brukselki.
3. Umytą brukselkę oddzielić listek po listku, po czym wrzucić do dużej miski. Buraka pokroić w kostkę lub paski, dodać zamarynowaną łopatkę wieprzową.
4. Doprawić niewielką ilością soli i świeżo mielonego pieprzu. Ułożyć na półmiski lub talerze i połączyć pozostałym dresingiem do marynowania wieprzowiny. Przed podaniem sałatkę udekorować kielkami buraka lub grochu.