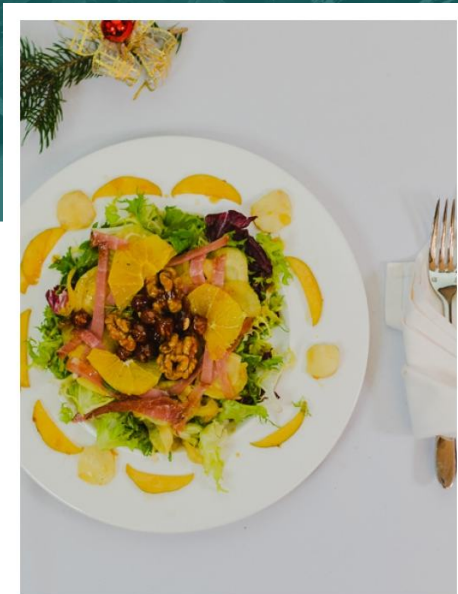


SAŁATKA Z SZYNKĄ I KARMELIZOWANYM KOPREM WŁOSKIM



SKŁADNIKI:

1-2 bulwy kopru włoskiego
1 opakowanie szynki sarmackiej Sokołów
sok z 2 pomarańczy plus 1/2 pomarańczy do dekoracji
100 g cukru
1 łyżeczka startego imbiru
1/2 pigwy
3-4 bulwy ugotowanego topinamburu
1 opakowanie mieszanki sałat
100 g orzechów włoskich lub laskowych
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Na patelni skarmelizować cukier z sokiem z pomarańczy i imbirem. Gdy karmel uzyska złoty kolor, dodać orzechy i podgotować na małym ogniu. Orzechy przełożyć do miseczki.
2. Do karmelu na patelni wrzucić pokrojoną w cienkie paseczki pigwę i przez chwilę podgrzewać. Pigwę przełożyć do miseczki, a na patelni umieścić pokrojony w plastry koper włoski. Doprawić solą i pieprzem.
3. Szynkę pokroić w paski. Mieszankę sałat wyłożyć na talerz. Dodać skarmelizowany koper włoski, plasterki topinamburu, pigwę oraz pokrojoną szynkę. Udekorować orzechami, pokrojoną na kawałki pomarańczą i polać sosem.