



WIELKANOCNA SAŁATKA Z KIEŁBASĄ NATURRINO

SKŁADNIKI:

Salatka:

- 2 duże garści mieszanki sałat
- 2 białe kielbasy wieprzowe Naturrino
- 1 garść groszku cukrowego
- 1/2 owocu mango
- 1 nieduża papryka szpiczasta
- 1 garść pistacji (w łupinach)
- 1 łyżeczka oleju rzepakowego

Sos:

- 1 łyżka majonezu
- 1 łyżka gęstego jogurtu (np. greckiego)
- 3 garści rzeżuchy
- sól ziołowa, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Do wysokiego naczynia włożyć rzeżuchę, dodać majonez oraz jogurt, doprawić solą ziołową i pieprzem do smaku, a następnie miksować blenderem do uzyskania sosu o jednolitej konsystencji.
2. Z kielbasy zdjąć osłonkę, pokroić w plasterki i wrzucić na patelnię posmarowaną kilkoma kroplami oleju rzepakowego. Smażyć przez 5 minut, co jakiś czas mieszając, aż plasterki kielbasy delikatnie się zarumienią. Przełożyć je na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym i odstawić do ostygnięcia.
3. Groszek cukrowy wrzucić do wrzątku, dodać odrobinę cukru i soli, a następnie gotować na średnim ogniu przez 4 minuty. Odcedzić i pozostawić do ostygnięcia.
4. Mango obrać i pokroić na kawałki. Paprykę umyć i po usunięciu gniazda nasiennego pokroić w plasterki. Pistacje obrać z łupin, a następnie grubo

WIELKANOCNA SAŁATKA Z KIEŁBASĄ NATURRINO

- posiekać.
5. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie skropioną olejem rzepakowym mieszankę sałat, mango, paprykę oraz plasterki kiełbasy. Całość połączyć sosem, a na koniec posypać pistacjami i groszkiem cukrowym.