



## WIELKANOCNA SAŁATKA Z PARÓWKAMI Z SZYNKI

### SKŁADNIKI:

#### *Salatka:*

- 2 garści rukoli
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 3 parówki z szynki Sokolów
- 1 łyżeczka oleju rzepakowego
- 9 jajeczek przepiórczych
- 4-6 rzodkiewek
- 9-10 żółtych pomidorków koktajlowych
- 1 garść kielków rzodkiewki

#### *Bazyliowe pesto:*

- 2 garści listków bazylii
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 nieduży ząbek czosnku
- 2 łyżki pestek słonecznika
- sól ziołowa, świeżo mielony pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Parówki pokroić na ukośne plasterki, a następnie wrzucić na rozgrzaną patelnię z odrobiną oleju rzepakowego. Smażyć przez 3-4 minuty, co jakiś czas mieszając, aż nabiorą złocistego koloru, po czym przełożyć na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym i odstawić do ostygnięcia.
2. Pestki słonecznika uprażyć na suchej patelni, wraz z pozostałymi składnikami pesto wrzucić do blendera, a następnie całość dokładnie zmiksować. Pesto powinno być gęste, ale jednocześnie wilgotne (w razie potrzeby dolać odrobinę oleju).
3. Jajeczka przepiórcze umieścić we wrzątku, gotować przez 3-4 minuty, po czym zalać zimną wodą, obrać i przekroić na połówki. Rzodkiewki pokroić w plasterki, pomidorki przeciąć na pół.
4. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie rukolę

## **WIELKANOCNA SAŁATKA Z PARÓWKAMI Z SZYNKI**

skropioną oliwą z oliwek, parówki, rzodkiewki,  
pomidorki i jajeczka przepiórcze. Całość ozdobić  
bazyliowym pesto i posypać kielkami rzodkiewki.