



## KRÓLOWA RUSZTU

### SKŁADNIKI:

- 2 mini sałaty rzymskie (oliwa z oliwek, sól)
- 3 morele
- 3 pomidory malinowe
- 1 mała czerwona cebula
- 1 garść czarnych oliwek
- 1 nieduży pęczek natki pietruszki
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- sól, świeżo mielony pieprz
- 4 kiełbasy śląskie Sokolów

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Pomidory przekroić na pół i wydrążyć gniazda nasienne. Osuszyć je ręcznikiem papierowym (aby nasza sałatka nie stała się zbyt wodnista), a następnie pokroić w niedużą kostkę.
2. Oliwki osuszyć i pokroić na plasterki, a cebulę obrać i posiekać w drobną kosteczkę. Morele pozbawić pestek i pokroić w kosteczkę. Z pęczka pietruszki oderwać listki.
3. W szerokiej misce połączyć ze sobą pomidory, morele, oliwki, cebulę i listki pietruszki, a następnie całość polać wymieszaną oliwą z octem balsamicznym oraz odrobiną soli i pieprzem.
4. Umyte i osuszone sałaty rzymskie przekroić wzdłuż na pół, posmarować oliwą z oliwek, oprószyć solą, a następnie ułożyć na ruszcie lub patelni grillowej i piec przez około 2-3 minuty z każdej strony, aż się ładnie zarumienią.
5. Na talerzach ułożyć po dwie połówki grillowanej sałaty, a na nią wyłożyć zawartość miski. Sałatkę podać z grillowaną kiełbasą śląską.