

Doradca Smaku IX: Sałatka z kaszy pęczak z suchą krakowską, odc. 19



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ugotowana kasza pęczak	200 gramów
kiełbasa krakowska	100 gramów
pieczeń wieprzowo-drobiowa	150 gramów
cebula dymka ze szczypiorkiem	3 sztuki
cebula czerwona	1 sztuka
pomidor malinowy	1 sztuka
ogórek zielony	1 sztuka
konserwowe ogóreczki z chili Smak	70 gramów
orzeszki ziemne niesolone	100 gramów
miechunka suszona	100 gramów
miód	50 mililitrów
kapary całe Smak	1 łyżka
Musztarda rosyjska Prymat	2,5 łyżeczki
jajka przepiórcze	3 sztuki
kiełki groszku cukrowego	15 gramów
bułka	1 sztuka
oliwa	200 mililitrów

Do smaku:

Papryka słodka mielona Prymat

Kardamon mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulki dymki kroimy w ćwiartki, a szczypiorek siekamy. Czerwoną cebulę kroimy w piórka.

Kiełbasę krakowską kroimy w plastry, a następnie w paseczki. Z pomidora wycinamy środek, a miąższ kroimy w kostkę. Ogórek obieramy, kroimy wzdłuż na pół i usuwamy pestki. Kroimy na paski pod ukosem. Ogórki konserwowe wraz z chili kroimy na mniejsze kawałki.

Patelnię rozgrzewamy, wlewamy 50 ml oliwy, dodajemy cebulę, suchą krakowską, podsmażamy. Doprawiamy do smaku papryką słodką.

Na osobną patelnię przekładamy orzeszki arachidowe, miechunę suszoną, miód, doprawiamy do smaku kardamonem. Podsmażamy chwilę, mieszając.

Do miski wlewamy pozostałą oliwę, dodajemy szczypiorek, kapary, musztardę rosyjską, doprawiamy solą z chili, mieszamy. Jajka przepiórcze gotujemy 3 minuty na półtwardo. Po ostygnięciu obieramy i kroimy na pół.

Do dużej miski wsypujemy kaszę pęczak, dodajemy czerwoną cebulę, ogórek, pomidor, ogóreczki konserwowe z chili, kiełbasę podsmażoną z cebulą dymką, miechunę z miodem i orzeszkami.

Dodajemy sos z musztardą rosyjską. Całość mieszamy.

Pieczeń wieprzowo-drobiową kroimy w plastry. Bułkę kroimy na kromki i podpiekamy. Sałatkę wykładamy na talerz, kładziemy na niej plastry pieczeni wieprzowo-drobiowej i kiełki zielonego groszku. Wokół układamy jajka przepiórcze. Podajemy z kromkami z podpieczonej bułki.