

## Wielkanoc: Przegrzebki z pomidorami, ziołami i solą starzoną w beczkach po winie Chardonnay



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

<b>przegrzebki</b>	16 szt.
<b>oliwa</b>	100 ml
<b>czosnek</b>	3 szt.
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>cebula czerwona</b>	1 szt.
<b>pomidorki koktajlowe</b>	400 g
<b>bazylia</b>	1/2 pęczka
<b>kolendra</b>	1/2 pęczka
<b>orzeszki piniowe</b>	2 łyżki
<b>sok z cytryny</b>	1/2 cytryny
<b>olej roślinny</b>	50 ml

#### do smaku

**Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat**

**Pieprz czarny grubo mielony Prymat**

**cukier**

#### do dekoracji

**kiełki**

**krem balsamico**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i czosnek podsmażyć na oliwie. Do miski wlać oliwę, dodać pomidory, orzeszki pinii, sok z cytryny, zioła, podsmażoną cebulę z czosnkiem i całość doprawić do smaku. Na patelni rozgrzać oliwę i usmażyć na niej przegrzebki, po jednej minucie z każdej strony, aż się zrumienią. Następnie dodać marynowane pomidory z ziołami, doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem, a następnie smażyć przez dwie minuty. Aromatyczne przegrzebki ułożyć na półmisku, skropić powstałym sosem, udekorować świeżymi kiełkami, skropić kilkoma kroplami ciemnego kremu balsamico i podawać z grzankami czosnkowymi.