

wyborna sałatka

MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bakłażan	1 szt
marchewka	1 szt
gruszka	1 szt
olej	3 łyżki
cytryna	1 szt
sól	1 szczypta
fasola szparagowa	1 garść
Pieprz biały mielony Prymat	1 szczypta
ogórek	1 szt
radicchio	5 liść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Bakłażan opłukać, osuszyć, pokroić na plasterki, lekko posolić, odstawić na kilka minut, osuszyć na bibułkowej serwetce. Na patelni rozgrzać 2,5 łyżki oleju, obsmażyć każdy plasterzek z obu stron, zdjąć, położyć na serwetkach, aby ściekł zbędny tłuszcz.

2. Marchewkę umyć, obrać, pokroić wzdłuż na słupki. Opłukać fasolkę, warzywa wrzucić na 15 minut na posolony wrzątek, osączyć. Umyć liście sałaty, osączyć, wyłożyć nimi miseczki. Opłukany ogórek pokroić wzdłuż na paseczki. Gruszkę umyć, pokroić.

3. Przygotowane warzywa i gruszkę przełożyć do salaterki, oprószyć solą i białym pieprzem, skropić sokiem z cytryny i resztą oleju, wymieszać i odstawić na pół godziny w chłodne miejsce. Schłodzoną sałatkę napęlić wyłożone sałatą miseczki. Podawać z pieczywem.