

Salatka z endywią, wędzonką i grejpfrutem



EDYTA31



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

endywia	2 sztuki
grejpfrut	1 sztuka
oliwki czarne Smak	10 sztuk
cebula czerwona	2 sztuki
olej	4 łyżki
musztarda	1 łyżeczka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
sok grejpfrutowy	2 łyżki
wędzonka	150 (krotoszyńska)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wędzonkę pokroić w cienkie paseczki, które następnie zwinąć w ruloniki.
Grejpfruta obrać, podzielić na części, które następnie poprzecinać na połówki.
Cebulę obrać i pokroić na cienkie krążki.
Oliwki odsączyć z roztworu, podawać w całości.

SOS: Musztardę rozetrzeć (zmiksować) z sokiem z grejpfruta, doprawiając solą i pieprzem.
Następnie dodać olej. Całość intensywnie mieszać, aż do momentu powstania jednolitej emulsji.

Endywię porozdzielać, umyć a następnie porozrywać i ułożyć w salaterce. Następnie poukładać na niej części grejpfruta, cebulkę, oliwki i wędlinę. Tak przygotowane danie polać sosem przed podaniem.

Smacznego ;)

