Sałatka wiejska na ciepło

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

małych, młodych, ugotowanych ziemniaków	10-15
młode cebule	2
dkg cienkiej, chudej kiełbasy	25
pomidory	2
liści sałaty masłowej	4-5
łyżki octu balsamicznego	2
sól, pieprz mielony	do smaku:
koperek	do przybrania:
ogórki małosolne	dodatkowo:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę pokroić w dość grube plasterki. Ziemniaki przekroić wzdłuż na połówki. Cebulę pokroić w krążki. Pomidory w nieduże cząstki. Sałatę i koper opłukać, osączyć.
Na talerzach rozłożyć porwaną na kawałki sałatę i cząstki pomidora. Rozgrzać mocno dużą patelnię, wrzucić kiełbasę, zrumienić z obu stron. Dolać olej (chyba, że z kiełbasy wytopi się dużo tłuszczu, ale moja była chuda), dołożyć ziemniaczki przeciętą stroną do patelni, usmażyć na złoto. Dołożyć krążki cebuli i smażyć aż lekko się przyrumienią. Całość oprószyć lekko solą i pieprzem. Podsmażone składniki przełożyć na talerze a na patelnię z resztkami tłuszczu wlać 3-4 łyżki wody i ocet winny - smażyć chwilę aż troszkę odparuje i powstałym sosem skropić sałatkę. Podawać posypane listkami koperku z dodatkiem ogórków małosolnych.