

Młode ziemniaczki z patelni z kiełbasą myśliwską, pistacjowo-pietruszkowym pesto na oleju rydzowym i wędzonym twarogiem solankowym



EWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki młode	500 g
kiełbasa myśliwska	400 g
ser wędzony solankowy	100 g
szczypiorek	1 pęczek
pistacje	2 garście
czosnek	1 ząbek
oscypek	2 garście
sól do smaku	
pieprz	
olej rydzowy	kilka łyżek
suszone pomidory	5
bazylia	kilka listków
natka pietruszki	1 pęczek
ocet balsamiczny	1 łyżka
olej rzepakowy	
rukola	2 garście
ogórki małosolne	5
rzodkiewka	5

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki dokładnie myjemy, kroimy w bardzo cienkie talarki. Na patelni podgrzewamy olej rzepakowy, dodajemy talarki ziemniaków oraz pokrojoną w plasterki kielbasę myśliwską i smażymy do miękkości ziemniaków. W między czasie przygotowujemy pesto- miksujemy ze sobą bazylię, pietruszkę, czosnek oraz suszone pomidory. Dodajemy oscypek, pistacje oraz stopniowo cały czas miksując olej rydzowy. Doprawiamy solą, pieprzem i octem balsamicznym.

Do ziemniaków dodajemy pokrojony szczypiorek i jeszcze chwilę smażymy, aby stracił surowość. Dodajemy pesto, dokładnie mieszamy. Dodajemy rukolę, pokrojone w talarki ogórki małosolne i rzodkiewki. Na wierzch kruszymy wędzony twaróg solankowy. Podajemy gorące. Smacznego!