

Porowa niespodzianka



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaków	30 dag
marchewki	4 szt.
pietruszki	3 szt.
jajek ugotowanych na twardo	4 szt.
porów	2 szt.
selera	połowa
grozdku	1/2 szklanki
Musztarda chrzanowa Prymat	2 łyżki
majonezu	średni stoik
oliwy z oliwek	2 łyżki
kalafior	7 różyczek
schab pieczony	15 dag
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pory oczyścić pod bieżącą wodą, obciąć na wysokości 1/3 zielonej części (razem z białą częścią). Podzielić na liście i wrzucić do osolonego wrzątku na 4 minuty. Odcedzić i przelać zimną wodą.

Ziemniaki, pietruszkę, selera i marchewkę obrać, opłukać, ułożyć kolejno w garnku, a następnie zalać gorącą wodą, posolić i gotować tak długo, aż warzywa będą miękkie. Odcedzić. Gdy warzywa ostygną pokroić je w kostkę umieszczając ziemniaki w osobnej misce. Do ziemniaków dodać oliwę z oliwek, wymieszać i odstawić. Groszek osączyć z zalewy. Kalafior oczyścić, opłukać, blanszować przez 4 minuty, odcedzić i ostudzić. Jajka, schab i kilka pozostałych części pora pokroić w kostkę. Wszystkie składniki połączyć, dodać musztardę, majonez, sól i pieprz. Wymieszać.

Naszykować małe miseczki i każdą z nich wykleić szerokimi liśćmi pora, tak aby wystawały poza krawędzie. Ułożyć w nich sałatkę, zwinąć wystające liście. Każdą miseczkę ułożyć na talerzu, odwrócić do góry dnem i zdjąć miseczki. Schłodzić w lodówce. Smacznego:)