

sałatka z ravioli z serem



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sałata	1 sztuka
oliwki czarne	80 g
bakłażan	1 sztuka
wędzony boczek	150 g
sok z cytryny	
oliwa	
sól	
natka kolendry	
pomidory suszone z czosnkiem	1 opakowanie
Papryka ostra mielona Prymat	
ravioli	250 (z serem)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. ravioli gotować 15 min w osolonej wodzie z dodatkiem kurkumy, odsączyć i przelać zimną wodą,
2. sałatę umyć, dokładnie wysuszyć, porwać na kawałki,
3. bakłażana pokroić w plastry, polać oliwą, dodać sól, pieprz, paprykę słodką, obsmażyć na patelni, odstawić do ostygnięcia, następnie pokroić w ćwiartki,
4. boczek pokroić w kostkę, zrumienić na patelni, zdjąć z patelni,
5. na pozostały tłuszcz wlać pomidory, chwilę podgrzewać, dodać sól, pieprz, paprykę, sok z cytryny i posiekaną kolendrę, odstawić do ostygnięcia
6. ravioli połączyć z oliwkami, sałatą, bakłażanem i boczkiem, polać sosem i wymieszać