

Doradca Smaku VIII: Sałatka z bakłażana i konfitowanych pomidorów, odc. 7



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

bakłażan	2 szt.
oliwa	150 ml
pomidory koktajlowe (czerwone)	80 g
Musztarda francuska Prymat	2 łyżki
ocet balsamiczny	50 ml
czosnek	1 ząbek
ser feta	200 g
oliwki zielone	kilkanaście sztuk
cykoria	kilka listków
sałata włoska	kila liści
rukola	1 garść
roszponka	1 garść
szynka parmeńska	5 plastrów
bazylia	kilka listków do dekoracji

Do smaku

oregano

tymianek

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Bakłażany obieramy ze skóry i kroimy w jednocentymetrowe plasterki. Przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, skrapiamy oliwą i doprawiamy oregano. Pieczemy w temperaturze 180°C-200°C przez 10–12 minut.
- KROK 2 Konfitowane pomidory:
Pomidorki koktajlowe przekrajamy na pół i smażymy na lekko rozgrzanej patelni ze sporą ilością (ok. 70 ml) oliwy. Doprawiamy tymiankiem, solą i pieprzem.
- KROK 3 Sos:
Łączymy 2 łyżki musztardy z 50 ml octu balsamicznego i 20 ml oliwy. Doprawiamy solą i pieprzem. Dokładnie mieszamy.
Ser feta kroimy w kostkę i łączymy z w misce z drobno posiekanym czosnkiem oraz całymi oliwkami. Doprawiamy solą i pieprzem, a następnie dokładnie mieszamy.
Dodajemy odsączone z oliwy konfitowane pomidory i ponownie delikatnie mieszamy.
- KROK 4 Na talerze układamy cykorię, sałatę włoską, rukolę i roszponkę, upieczone bakłażany oraz sałatkę z fety, oliwek i konfitowanych pomidorów. Polewamy wcześniej przygotowanym sosem. Dekorujemy plasterkami szynki parmeńskiej i świeżą bazylią.