

Doradca Smaku IX: Sałatka z boczniaków z serem halloumi, odc. 22



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ser halloumi	2 sztuki
szynka	150 gramów
czosnek	1 ząbek
boczniaki	6 sztuk
boczek wędzony	200 gramów
mix sałat	1 opakowanie
bakalie	30 gramów
kapary całe Smak	50 gramów
oliwki zielone Smak	30 gramów
czarne oliwki Smak	30 gramów
pomidory suszone Smak	kilka sztuk
konfitura figowa	2 łyżeczki
olej	150 mililitrów
oliwa	100 mililitrów
woda	50 mililitrów
Musztarda francuska Prymat	2 łyżki

Do smaku:

Oregano suszone Prymat

Sól morską jodowaną Prymat w młynku

Pieprz cytrynowy mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek kroimy w plastry, szynkę kroimy w grube plastry, następnie w cienkie paski.

Rozgrzewamy patelnię, wlewamy 50 ml oleju. Dodajemy czosnek i szynkę, podsmażamy.

Boczniaki doprawiamy pieprzem cytrynowym. Na oddzielnej patelni wlewamy 100 ml oleju i smażymy boczniaki (około 5 minut z dwóch stron). Boczniaki przekładamy do patelni z czosnkiem i szynką.

Boczek kroimy w 4 plastry, odcinamy skórę i górną chrząstkę. Na patelni po boczniakach smażymy boczek z dwóch stron.

Do miski wlewamy oliwę, wodę, dodajemy musztardę i kapary. Doprawiamy do smaku oregano, solą morską, kolorowym pieprzem, mieszamy.

Na patelni po boczniakach smażymy serki halloumi, doprawiamy w trakcie kolorowym pieprzem.

Do miski przekładamy mix sałat, dodajemy mieszankę bakalii, zielone i czarne oliwki, pokrojone suszone pomidory i wlewamy przygotowany wcześniej sos . Następnie do sałatki dodajemy podsmażoną szynkę i mieszamy.

Na talerz układamy boczek, na boczek boczniaki, a na wierzch kładziemy serek halloumi i po jednej łyżeczkę konfitury z figi. Obok układamy sałatkę.