Sałatka z boczniakami, serem halloumi, oliwkami i jajkiem w koszulce



SMAK_PL

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na sałatkę:

boczniaki	8 sztuk
olej z suszonych pomidorów	
czosnek	2 ząbki
ser halloumi	200 g
jaja	4 szt.
bakalie	100 g
oliwki zielone	6 szt.
oliwki czarne	6 szt.
kapary całe Smak	1 duża łyż.
suszone pomidory	6 szt.
mieszanka młodych listków	2 opakowania
Sos sałatkowy grecki ziołowo-czosnkowy Prymat	1 opakowanie
konfitura figowa	4 małe łyż.

Do smaku:

Tymianek suszony Prymat

Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Osuszone boczniaki smażymy na oleju z suszonych pomidorów z czosnkiem.
Jajka gotujemy w zakwaszonej wodzie.
Sos sałatkowy grecki przygotowujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu.
W dużej misce łączymy młode listki z suszonymi pomidorami, oliwkami zielonymi i czarnymi, bakaliami kaparami, wlewamy sos i dokładnie mieszamy.
Plastry sera grillujemy na rozgrzanej patelni ryflowanej i układamy na talerzu z konfiturą figową, boczniakami, sałatką i jajkiem poche.