

BABCINY KĄCIK KULINARNY

SALATKA NA BAZIE SAŁATY LODOWEJ

PRODUKTY na sałatce

Główka sałaty lodowej

Puszka gruszek w półsłodkiej zalewie

Orzeszki Pini – 1 mała torebka

Imbir konserwowy (biały lub różowy) – 1 mały słoiczek

Produkty na sos

Oliwa z oliwek lub olej rzepakowy czy słonecznikowy

Cytryna , sól, pieprz, vegeta, inne przyprawy wg. uznania

KILKA PRAKTYCZNYCH UWAG dotyczących sałatki

O ile sałatę lodową kupimy w każdym warzywniaku lub markecie to problem może być z zaopatrzeniem się w **marynowany imbir, orzeszki Pini i gruszki w zalewie półsłodkiej** .

Wszystkie te niedostępne w normalnych sklepach produkty zakupimy **w sklepie Intermarche w Koninie – Chorzeń , ul. Poznańska 176** (zjeżdżamy z Ronda na Chorznium , skręcając w prawo).

Następna trudność w wykonaniu tej sałatki to ceny produktów. Otóż, produkty oprócz sałaty lodowej, **nie są tanie, mając na uwadze jednorazowy wydatek !**

Puszka gruszek - około 8 zł,

Słoiczek marynowanego imbiru – też około 8 zł,

Orzeszki PINI – 27 zł jedno opakowanie

Tak więc produkty na sałatkę kosztują około 50zł. Należy jednak zaznaczyć, że wszystkie drogie produkty starczą na zrobienie trzech sałatek, czyli koszt jednej sałatki wcale nie jest taki wysoki .

WYKONANIE

Sałatkę układamy warstwowo.

W szklanej ,przejrzystej salaterce układamy warstwę sałaty lodowej wcześniej umytej i „podartej” na nieduże części.

Wszystkie pozostałe składniki (imbir, orzeszki i gruszki) dzielimy na trzy części ,by nie wykorzystać wszystkiego do jednej sałatki.

Następnie na sałatę kładziemy warstwę imbiru wcześniej pociętego w drobne paski. Pamiętajmy o specyficznym smaku konserwowanego imbiru i nie przesadzamy z ilością, jaką dodajemy do sałatki. Imbir ma tylko złamać jej smak!

Gruszki kroimy na wąskie paski i kładziemy na imbir. Na koniec posypujemy wszystko orzeszkami pini.

Robimy tyle warstw, na ile starczy nam produktów przeznaczonych na jedną sałatkę.

WYKONANIE SOSU

Z soku od gruszek odlewamy ½ szklanki , dodajemy 2 łyżki oleju lub oliwy, sok z ½ cytryny , szczyptę soli, świeżo zmielonego pieprzu. Można dodać trochę Vegety i zioła według uznania np. trochę bazylii.

Pamiętajmy, że sos powinien być dość ostry, a nawet pikantny, by nadawał odpowiedni smak sałatce.

Sos podajemy oddzielnie , ponieważ sałatkę należy polewać sosem na talerzu przed spożyciem.

SMACZNEGO!!!