Sałatka Kamieniak

Dodano: 2005-12-07 11:23:19
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 3822 razy.

200 g indyk wędzony
150 g gorgonzola lub DorBlue

1 papryka czerwona
1 papryka zielona
1 papryka żółta
1 bakłażan mały
orzechy włoskie łuskane
oliwa
1 średnia marchew
1 - 2 zbąbki czosnku
kuskus lub ryż - większa filiżanka ugotowanego.

paprykę wybrać o równych ściankach - każdą zbliżonej wielkości. opalić kuchenną lutlampą lub wstawić do bardzo gorącego piekarnika na kilka minut - aż skórka pokryje się bomblami. Przełożyć paprykę do papierowej torebki na 5 - 10 minut, oskrobać skórę.
paprykę oczyścić , usunąć gniazda nasienne, pokroić w drobną kostkę.
Bakłażana opalić , zdjąć skórę, nasolić mocno, wstawić do chłonego miejsca, żeby puścił sok. wyjąć , opłukać z soli pokroić w niedużą kostkę (około 1cm / 1cm) lekko obsmażyć na oliwie z pokrojonym w plastry czosnkiem. Pod koniec smażenia wsypać grubo kruszone orzechy włoskie.
Bakłażan powinien być smażony na bardzo niewielkiej ilości tłuszczu!

marchew pokroić w kostkę - tej samej wielkości co pokrojona papryka, zblanszować , wystudzić , wsypać do miski. dodać pokrojoną paprykę i bakłażana z czosnkiem i orzechami. wsypać ugotowany ryż lub kaszkę, wymieszać . Indyka i sery pokroić w grubą kostkę, dołożyć do sałatki, delikatnie wymieszać .
posypać pieprzem nie dosalać

trochę pracochłonna ale bardzo smaczna.
świetnie pasuje do niej lekkie, stołowe białe wino.

Nadesłał: Vendre <vendre@wp.pl>