



SALATKA Z KURKAMI



40 MINUT



8 PORCJI

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI:

- 200 g kaszy pęczak
- 3 szalotki
- 50 ml oleju słonecznikowego
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 250 g kurek
- 3 gałązki tymianku
- 2 ząbki czosnku
- 2 kolby kukurydzy
- 3 łyżki masła
- 1 pęczek kolendry
- 1 pęczek pietruszki
- 3 łyżki soku z cytryny
- 40 g parmezanu
- 4 jaja Kotliny Natury

PRZYGOTOWANIE



1. Kaszę pęczak ugotuj w posolonej wodzie, zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Odsącz, rozłóż na blasze i pozostaw do ostygnięcia.
2. W międzyczasie usmaż – pokrojone w cienkie krążki, szalotki w oleju roślinnym w małym rondlu na średnim ogniu, mieszając od czasu do czasu, by nie dopuścić do spalenia szalotek. Mają być złoto-brązowe, 5–7 minut. Używając łyżki cedzakowej, przenieś szalotki na papierowe ręczniki, aby je osuszyć; dopraw solą. Pozostaw do ostygnięcia. Odstaw olej do gotowania szalotek na bok.
3. Podgrzej oliwę z oliwek na dużej patelni na średnim ogniu. Wrzuć grzyby na patelnię i smaż, bez zakłóceń, aż będą złoto-brązowe, około 3 minuty. Dopraw grzyby solą i pieprzem, wymieszaj i dalej smaż, często mieszając do uzyskania złotego koloru na całej powierzchni, ok 5 minut dłużej.
4. Zmniejsz ogień do średniego i dodaj gałązki tymianku, posiekany czosnek i masło na patelnię. Przechyl patelnię, aby masło zebrało się na krawędzi i użyj łyżki, aby oblać grzyby pienącym się masłem; gotuj, aż masło zacznie pachnieć orzechami. Łyżką cedzakową przełóż grzyby do małej miseczki, pozostawiając tymianek i czosnek.
5. W dużej misce wymieszaj schłodzony pęczak, posiekaną kolendrę i pietruszkę, sok z cytryny, część parmezanu i 2 łyżki pozostałego oleju szalotkowego. Dopraw solą i pieprzem. Dodaj grzyby i ponownie wymieszaj. Tuż przed podaniem nałóż na wierzch ćwiartki jaj – gotowanych 6 min, z lekko płynącym żółtkiem, podsmażone szalotki i resztę parmezanu.

KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL