

## Sałatka z bobem

**czas:** 30 minut

**ilość:** 4 porcje

**poziom:** 0 0

### Składniki:

- 1 cebula dymka
- 2 ząbki czosnku
- 4 jaja Kotliny Natury
- 200 g zielonej fasolki szparagowej
- 300 g bobu
- 100 g zielonego groszku
- 50 ml oliwy z oliwek
- 2 szalotki, cienko posiekane
- 1 sałata escarole
- 7 gałązek świeżej bazylii
- 7 gałązek świeżej mięty
- 2 łyżki białego octu winnego
- 50 g drobno startego sera Pecorino
- sól i czerwony pieprz do smaku

### Przygotowanie

1. W posolonej wodzie ugotuj al dente osobno bób i fasolkę- fasolka ma być lekko twarda. Przelej warzywa zimną wodą, a bób obierz. W dużym rondlu rozgrzej oliwę i podsmaż czosnek, posiekaną dymkę oraz szalotki. Następnie dodaj fasolkę, bób i groszek. Przykryj rondel pokrywką i smaż, aż fasolka szparagowa zmięknie, około 2 minut. Całość dopraw do smaku solą i pieprzem.
2. W międzyczasie zagotuj wodę w średnim garnku, zmniejsz ogień, aby woda delikatnie się gotowała i dodaj ocet. Wbij jajo do małej miseczki, zrób łyżką wir w gotującej się wodzie, a następnie zsuń delikatnie jajo do wody i gotuj około 2,5 minuty. Z pomocą łyżki cedzakowej wyłóż jajo i osusz na ręczniku papierowym. Czynność powtórz z pozostałymi jajami.
3. W międzyczasie zagotuj wodę w średnim garnku, zmniejsz ogień, aby woda delikatnie się gotowała i dodaj ocet. Wbij jajo do małej miseczki, zrób łyżką wir w gotującej się wodzie, a następnie zsuń delikatnie jajo do wody i gotuj około 2,5 minuty. Z pomocą łyżki cedzakowej wyłóż jajo i osusz na ręczniku papierowym. Czynność powtórz z pozostałymi jajami.
4. Rozłóż sałatkę do czterech misek. Na wierzchu każdej z porcji połóż jajo w koszulce, posyp serem Pecorino i odrobiną wędzonej papryki. Dopraw do smaku solą i pieprzem oraz skrop oliwą.

Kotlina Natury położona jest u Podnóża Sudetów. To prosto stąd na Twój stół trafiają jaja z chowu ekologicznego, wolnego wybiego, a także te znoszone przez kury zielonoożki.