



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

SAŁATKA Z RUKOLI Z WĄTRÓBKĄ KRÓLIKA I MALINOWYM WINEGRETEM



SKŁADNIKI NA 10 PORCJI:

- Rukola 200 g
- Wątróbka z królika 1,5 kg
- Cebula 300 g
- Truskawki 300 g
- Olej YES CHEF 200 ml
- Maliny 200 g
- Ser kozi rolada EURIAL 200 g
- Musztarda FANEX 50 g
- Sól, pieprz PRYMAT
- Kolendra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Cebulę kroimy w piórka. Wątróbkę odsączamy. W misce łączymy składniki winegretu: musztardę, olej, maliny i blendujemy. Na patelni rozgrzewamy olej, przesmażamy cebulę i dodajemy wątróbkę. Doprawiamy solą i pieprzem. Podlewamy wodą i czekamy na wyparowanie. Dodajemy truskawki. Układamy rukolę na talerzu, polewamy winegretem. Wykładamy usmażoną wątróbkę, cebulę i truskawki. Dekorujemy zamrożoną, startą roladą z sera koziego i kolendrą.