

Sałátka z rukolą

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

smaczna i zdrowa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 50 dag
- olej - 4 łyżka(i)
- sól - szczypta(y)
- pieprz - 1/2 łyżeczka(i)
- białe wino - 1 i 1/2 szkl.
- mielony anyż - szczypta(y)
- mielona kolendra - szczypta(y)
- rukola - 25 dag
- jajka ugotowane na twardo - 2 szt.
- boczek wędzony - 6 dag
- ocet winny - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki razem ze skorka pokroić w grube plastry. Ułożyć na blasze. Oproszyc solą i pieprzem. Skropić olejem. Wsunąć do nagrzanego piekarnika i upiec na złoty kolor. Następnie przełożyć do garnka i podlać winem. Przyprawić anyżem i kolendrą. Posać i dusić 5 minut. Jajka pokroić na ćwiartki, boczek w kosteczkę. Wsmażyć na chrupko na pozostałym oleju. Podlać octem i odrobiną wody, wymieszać. Powstały sos przyprawić. Oczyszczoną rukolę wymieszać z jajkami i ziemniakami. Przełożyć do salaterki. Połać sosem.