Boczniaki z wiosenną cebulką

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Boczniaki z wiosenną cebulką

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- boczniaki ostrygowate - cebulka wiosenna - duży pomidor -
- mała szalotka lub pół małej czerwonej cebuli - szczypiorek -
- Balsamico bianco lub inny dobry ocet winny - oliwa - cukier - sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Boczniaki dokładnie otrzeć papierowym ręcznikiem kuchennym (nie myć!), skropić oliwą, oprószyć świeżo zmielonym pieprzem i odstawić na 15 minut. • Opłukaną i oczyszczoną cebulkę wiosenną przekroić wzdłuż na pół (około 10 cm zielonej części zostawić; pozostałą zieleninę pokroić w krążki na dekorację), napędzlować oliwą. • Pomidora naciąć w krzyż, wrzucić na chwilkę do wrzącej wody, ściąnąć skórkę, pokroić najpierw w ćwiartki, usunąć łyżeczką nasiona, pokroić w drobną kostkę. • Szalotkę pokroić w drobną kostkę. • Szczypiorek posiekać. • Zmieszać z balsamico (ok. 1,5 łyżki), dobrą oliwą (ok. 2-3 łyżki), odrobiną cukru, solą i pieprzem. • Boczniaki i cebulkę usmażyć albo na odrobinie oliwy na patelni albo na ruszcie w piekarniku. • Cebulkę rozłożyć na talerzach, boczniaki ułożyć na środku, skropić Vinaigrette i posypać szczypiorkiem