

KULKI PARÓWKOWE Z SAŁATKĄ ZIEMNIACZANĄ

Składniki na 4 porcje:

- 200 g kielbasy parówkowej lub parówek
- 4 kromki tostów
- 2 jajka
- 0,5 pęczka szczypiorku
- 1 cebula
- 2 łyżeczki musztardy
- sól, pieprz
- olej rzepakowy do smażenia



Salatka ziemniaczana:

- 4 ziemniaki
- 2 duże ogórki konserwowe
- 4 rzodkiewki
- 100 ml octu winnego
- 2 łyżki średnio ostrej musztardy
- 20 g cukru
- 20 g soli
- 100 ml soku pomarańczowego
- 100 ml oleju rzepakowego
- 4 łyżki oleju z pestek dyni

Z kielbasy zdjąć skórę i pokroić w kostkę ok. 5 mm. Tosty pokroić w bardzo drobną kostkę. Cebulę obrać i również pokroić w kostkę, szczypiorek drobno posiekać, część odłożyć do dekoracji.

Posiekane składniki wrzucić do miski, wbić jajka i dodać musztardę. Wszystko dobrze wymieszać i uformować kulki tej samej wielkości (2 kulki na porcję). Smażyć na głębokim tłuszczu w dużej ilości oleju rzepakowego, aż będą chrupiące.

Ziemniaki obrać i pokroić w plastry o grubości ok. 3 mm. Gotować w osolonej wodzie pod przykryciem przez ok. 8-10 minut. Plastry nie powinny się rozpadać. Odcedzić wodę z gotowania, odłożyć okrągłe końce ziemniaków na sos i zostawić plastry przykryte w garnku.

Ocet, musztardę, cukier, sól, sok pomarańczowy i ziemniaki wymieszać w blenderze do uzyskania gładkiej konsystencji. Doprawić a następnie dodać olej rzepakowy ciekłym strumieniem cały czas mieszając. Zalać dressingiem ziemniaki i odstawić na co najmniej 15 minut, następnie ułożyć ziemniaki na talerzu jak carpaccio.

Ogórka i rzodkiewkę pokroić w cienkie plasterki i ułożyć na ziemniakach. Na środku sałatki ziemniaczanej ułożyć jeszcze ciepłe kulki parówkowe. Podawać udekorowane olejem z pestek dyni i szczypiorkiem.