Sałatka z grzybów leśnych z orzechami laskowymi i serem twardym DŽIUGAS® na ciepło



Składniki

30 ~ 50 g	sera twardego DŽIUGAS
1 garść	liści młodej rukoli
1 garść	orzechów laskowych
1	cebula czerwona
2 łyżki	octu winnego białego
20 g	masła
4 łyżki	oliwy z oliwek
do smaku	świeży tymianek
do smaku	sól
do smaku	mielony czarny pieprz
1 garść	obgotowanych grzybów leśnych

Przyrządzanie

Orzechy należy uprażyć w piekarniku w temperaturze 190 stopni, wsypując je na papier do pieczenia. Ciągle mieszać, żeby jednakowo się zarumieniły (prażyć przez około 10 minut, nie dłużej). Poczekać aż

ostygną i palcami oczyścić skórki. Grubo posiekać nożem.

Cebulę obrać i przeciąć na pół. Jedną połowę drobno pokroić i zalać octem winnym. Posypać solą i cukrem i pozostawić, żeby się marynowała. Drugą połowę pokroić w półkola. Na patelnię wlać trochę oliwy z oliwek i włożyć kawałeczek masła.

Rozgrzać oraz wsypać grzyby (jeżeli grzyby są większe, przed upieczeniem należy je pokroić na wąskie paski). Doprawić solą i pieprzem, wsypać tymianek. Dusić przez około 5-7 minut.

Na końcu wsypać półkola cebuli, posiekaną marynowaną cebulę i smażyć kilka minut. Na talerzu ułożyć czyste listki rukoli, na nich — grzyby z patelni. Posypać dużą ilością posiekanych orzechów i kawałeczkami bardzo cienko pokrojonego sera DŽIUGAS (nożem do obierania warzyw można pociąć ser na cienkie wióry). Górę posypać mielonym pieprzem, pokropić oliwą z oliwek i podawać z tostami z białego chleba.