Салат с теплыми лесными грибами, фундуком и твердым сыром DŽIUGAS®



Ингредиенты

30 ~ 50 г	твердого сыра DŽIUGAS
1 грость	молодых листочков рукколы
1 грость	фундука
1	красная луковица
2 столовые ложки	белого винного уксуса
20 г	сливочного масла
4 столовые ложки	оливкового масла
по вкусу	свежего тимьяна
по вкусу	соли
по вкусу	молотого черного перца
1 долька	вареных лесных грибов

Приготовление

Орехи поджарить в разогретой до 190 градусов духовке, высыпав их на пекарскую бумагу. Помешивать, чтобы обжарились равномерно (запекайте 10 минут, не больше). Охладить и пальцами снять кожуру. Крупно порезать ножом.

Очистить луковицу и разрезать ее на половины. Одну половину мелко нарезать и залить винным уксусом. Посолить и оставить мариноваться. Другую половину нарезать полукольцами. В сковороду налить немного оливкового масла и положить кусочек сливочного масла.

Высыпать грибы на разогретую сковороду (если грибы крупные, то нарезать перед жаркой узкими полосками). Посолить, поперчить, добавить тимьян. Тушить около 5 — 7 минут.

В конце добавить полукольца лука, измельченный маринованный лук и жарить еще несколько минут. Положить в тарелку вымытые листья рукколы, на них — грибы со сковородки. Обильно посыпать нарезанными орешками и очень тонко нарезанными кусочками сыра Džiugas (тонкие кусочки можно нарезать картофелечисткой). Посыпать молотым перцем, сбрызнуть оливковым маслом и подавать на тостах белого хлеба …