



Grillowana podwawelska z sałatką z karmelizowanymi ziemniakami i sosem z zielonego pieprzu

przepisy.pl



„Zielonej Kuchni” Biorąc na uwagę Rozwój Obszarów Wiejskich: Sztuka kulinarna w obszarze wiejskim”
Instytucja Zarządzająca PFRW 2014-2020 | Minister Rolnictwa i Rybnictwa Wspieranie współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania
„Zwiększenie dostępności informacyjnych i promocyjnych narzędziowych przez grupy producentów na rynku wewnętrznym” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.



30 minut



2 osoby



Łatwe

Składniki:

- Kiełbasa podwawelska ekstra - 1 opakowanie
- Ziemniaki - 200 gramów
- Natka pietruszki - 1 pęczek
- Pieprz zielony - 30 gramów
- Ocet winny - 3 łyżki
- Sos sojowy jasny - 3 łyżki
- Żółtka - 3 sztuki
- Ser Cheddar
- Olej - 100 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę 1,5cm. Gotowe ziemniaki obgotowujemy 5 minut we wrzątku, następnie odcedzamy i mieszamy z solą i pieprzem.
2. Gotowe ziemniaki zapiekamy na złoty kolor w piekarniku w 190st. Żółtka miksujemy z sosem sojowym, zielonym pieprzem i olejem cały czas mieszając do powstania emulsji.
3. Kiełbasę kroimy wzdłuż na długie ćwiartki i grillujemy na rozgrzanej suchej patelni po 2 min z każdej strony, dociskając łopatką podwawelską do dna patelni.
4. Wystudzone ziemniaki skrapiamy octem winnym, podajemy z łyżką sosu, posiekaną natką i grillowaną kiełbasą.
5. Podwawelska ekstra, żywiecka i krakowska sucha gwarancją jakości i smaku Coraz częściej konsumenci szukają produktów z certyfikatami systemów jakości, jak choćby QAFP. Wśród wyróżnionych tym znakiem są kiełbasy: podwawelska ekstra, żywiecka i krakowska sucha. Od ubiegłego roku trwa kampania informacyjno-promocyjna nawiązująca do zdrowych i świadomych wyborów konsumentów. Program „Linia Produktów z Łukowa – Gwarancją Jakości QAFP” ma na celu upowszechnienie wiedzy o kiełbasach: podwawelskiej ekstra, krakowskiej suchej i żywieckiej. Wysoka jakość promowanych kiełbas wynika z wykorzystania sprawdzonego surowca pochodzącego z certyfikowanej hodowli, która spełnia restrykcyjne wymagania systemu jakości odnośnie żywienia i dobrostanu zwierząt. Charakterystycznego aromatu i zapachu dodaje tradycyjna obróbka: podsuszanie, wędzenie i parzenie. Robiąc zakupy warto zwracać uwagę zarówno na skład i zawartość produktu opisane na etykiecie, a także na oznaczenia systemu jakości, co gwarantuje sprawdzoną jakość.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl