

Есенна салата от круши с пържени гъби

4 Порции

СЪСТАВКИ

300 г смесени гъби (например пачи крак, печурки, сърнелки, кладница)

250 г сезонна салата (напр. тученица, салата дъбов лист, градинска салата)

100 г радичио

1 глава червен лук

¼ връзка див лук

½ връзка обикновен магданоз

2 круши

1 с. л. зехтин

1 ч. л. **орехово олио**

2 с.л. ябълков оцет

1 ч. л. горски мед

1 ч.л. сладка горчица

2 с. л. портокалов сок

Морска сол

Прясно смлян пипер

2 **яйца**

150 г панко **галета**

Прибл. 1 литър олио за пържене

**АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Измийте гъбите и ги оставете настрана.

Измийте листата на салата, разклатете добре, докато изсъхнат и накъсайте на парчета.

Нарежете радичиото на фини ивици. Нарежете лука. Измийте билките, разклатете ги, докато изсъхнат, след което нарежете. Измийте крушите, отстранете сърцевината и нарежете на кубчета.

Поставете 2 супени лъжици круши в миксер и разбъркайте останалите кубчета круши с листата салата и лука. Покрийте и сложете на една страна.

Добавете билките, олиото, оцета, меда, горчицата, портокаловия сок, малко сол и черен пипер към кубчетата круши в миксера и разбийте на висока скорост, докато получите гладък кремообразен дресинг.

Разбийте яйцата и овкусете със сол и черен пипер. Поставете галетата в чиния. Загрейте олиото в уок или дълбок тиган до прибл. 170 градуса. Когато се образуват мехурчета върху дървена лъжица, поставена в мазнината, това е правилната температура. Оваляйте гъбите в яйцето, след това галетата и запържете в сгорещената мазнина за около 4 минути, докато станат хрупкави. Подсушете с кухненска хартия. Подредете гъбите върху салатата и сервирайте с дресинг.