

(odc.11) sałatka z brzoskwiń i rukoli

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.11)

trudność: **łatwe**

Składniki

kilka brzoskwiń
pęczek świeżej mięty
kilka garści rukoli
kilka plasterków wędzonej, włoskiej szynki
wiórki z parmezu
oliwa z pierwszego tłoczenia
ocet balsamiczny
sól i świeżo zmielony, czarny pieprz

Przygotowanie

Brzoskwinie przeciąć na pół i położyć na kratce nad płomieniem gazu. Umyć i osuszyć rukolę. Przypieczone brzoskwinie zdjąć z ognia, żeby nieco przestygły. Na talerz wysypać rukolę i listki mięty. Posypać solą i pieprzem. Zdjąć skórkę z połówek brzoskwini. Rozgnieć je delikatnie w dłoni, żeby puściły sok, dodać do sałatki i wymieszać. Rozbić pestki brzoskwini i wyjąć z nich nasiona, które kształtem i smakiem przypominają migdały. Posiekać i dodać do sałatki. Skropić oliwą i octem balsamicznym. Ułożyć plastry szynki i wiórki parmezanu, podawać.

© Jamie Oliver 2002