

# (odc.07) sałatka na ciepło z pancettą

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.7)

trudność: **łatwe**

## **Składniki**

2 słodkie czerwone cebule  
sól, pieprz  
tymianek  
pancetta – włoski boczec długo dojrzewający, suszony i solony  
3 ząbki czosnku  
orzeszki piniowe  
ocet balsamiczny  
parmezan  
rukola lub inna sałata albo mieszanka sałat



## **Przygotowanie**

Cebulę obrać i każdą pokroić wzdłuż na 6 części. Podsmżyć ją na średnim ogniu z dodatkiem oliwy z oliwek, aż zrobi się szklista i słodka (cebulę można też upiec w pół godziny, w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni C). Złotawą cebulę zsunąć na brzeg patelni, żeby się powoli smażyła, a na pozostałej, małej ilości oliwy ułożyć plasterki pancetty i podsmażać, aż zrobi się chrupiący. Czosnek obrać i posiekać na cienkie plasterki, podsmżyć. Dosypać garść orzeszków piniowych i podsmżyć, aż będą złociste. Liście sałaty umyć i osuszyć. Zdjąć patelnię z ognia, dolać 3-4 łyżki octu balsamicznego. Naszykować talerze i szybko wymieszać liście sałaty z podsmażoną cebulą, bekonem oraz przyprawami. Przełożyć porcje ciepłej sałatki na talerze, położyć na wierzch cebulę i pancettę oraz cienkie wióry parmezanu.

© Jamie Oliver 2002