# Chalupářská klobása na grilu s mixem listových salátů

## Ingredience:

4 ks Chalupářská klobása
¼ ledový salát
½ římský salát
½ salát lollo rosso (nebo jiný „červený“ salát)
8 ks menší brambory (typu keřkovský rohlíček nebo grenaille uvařených ve slupce)
4 šalotka
Třtinový cukr
Lžíce másla
2 lžíce med
2 lžíce hrubozrnná hořčice
Šťáva z půlky citronu
150 ml olivový olej extra virgin

## Postup:

Saláty rozebereme na jednotlivé listy, řádně propereme ve studené vodě, natrháme na menší kousky a osušíme v odstředivce.
Připravíme si dresink – metlou vyšleháme olivový olej s citronovou šťávou, hrubozrnnou hořčicí a medem, až se řádně spojí.
Šalotky nakrájíme na měsíčky. V rendlíku rozpustíme lžíci másla, přidáme dvě čajové lžičky třtinového cukru a necháme rozpustit. Přidáme šalotky a za občasného míchání necháme na mírném ohni zkaramelizovat.
Uvařené a zchladlé brambory nakrájíme po délce na půlky. Na pánvi rozpálíme lžičku olivového oleje a brambory opečeme do zlatova.
Na suché, ideálně grilovací pánvi, na mírném ohni opečeme připravené chalupářské klobásky.
Saláty promícháme ve větší míse s připraveným dresinkem a nandáme na hluboké talíře. Každou chalupářskou klobásu rozkrojíme na čtyři menší kousky a položíme přes saláty spolu s opečenými půlkami brambor a karamelizovanou šalotkou.