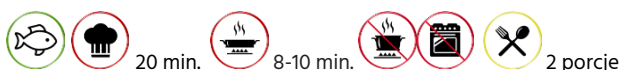




## ŚLEDZIK NA OKRĄGŁO



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści sałaty lodowej
- × 1 garstka rukoli
- × 1 opakowanie Śledzika na okrągło solonego z kolorowym pieprzem SEKO (200 g)
- × 50 g sera grana padano
- × 1/2 szklanki suszonej żurawiny
- × 1/3 szklanki pestek słonecznika
- × 1/2 półbagietki korzennej
- × 3 łyżki oleju, 2 ząbki czosnku świeżo mielony pieprz kolorowy

### SKŁADNIKI NA SOS:

- × 1 łyżka majonezu
- × 1 łyżka jogurtu naturalnego
- × 1 duży ząbek czosnku
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek ścieramy na tarce i łączymy z pozostałymi składnikami sosu, aż do uzyskania jednolitej konsystencji.
2. Na rozgrzany olej wrzucamy pokrojoną w kostkę bułkę, a po około 1 minucie przeciśnięty przez praskę czosnek. Smażymy mieszając od czasu do czasu, aż pieczywo zarumieni się z każdej strony. Usmażone grzanki przekładamy na talerzyk wyłożony listkiem ręcznika papierowego.
3. Pestki słonecznika prażymy na suchej patelni.
4. Żurawinę wrzucamy na 30 sekund do wrzącej wody, następnie odcedzamy ją i suszymy.
5. Śledzika wraz z pieprzem wykładamy na ręcznik papierowy (do tej sałatki nie wykorzystałam cebuli).
6. Porwaną na mniejsze kawałki sałatę lodową łączymy z sosem oraz połową ilości żurawiny i pestek słonecznika, po czym całość układamy na półmisku. Następnie wykładamy naprzemiennie kawałki śledzika i grzanki, sałatkę posypujemy startym na tarce o małych oczkach serem i na koniec dekorujemy pozostałymi pestkami słonecznika i suszoną żurawiną.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Suszoną żurawinę możecie zastąpić suszonymi morelami lub śliwkami.
- × W miejsce sera grana padano możecie wykorzystać inny ulubiony żółty ser np. parmezan, cheddar lub edam.

