



PIKNIKOWY SŁOICZEK



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 5 listków sałaty rzymskiej baby
- × 2-3 łyżki płatków sera Grana Padano
- × 100 g Kiełbasy Krakowskiej Suchoj
- × 4 łyżki groszku zielonego mrożonego
- × 1/4 mango
- × 1 nieduża papryka spiczasta
- × 1 garść kiełków brokołu
- × 4 łyżeczki domowego sosu pomidorowego lub ketchupu

PRZYGOTOWANIE:

1. Liście sałaty rwiemy lub kroimy na mniejsze kawałki.
2. Groszek wrzucamy do wrzącej, osolonej wody, gotujemy do miękkości (zajmuje to mniej więcej od 3 do 5 min), a następnie odcedzamy.
3. Kiełbasę Krakowską kroimy w kosteczkę.
4. Paprykę pozbawiamy gniazda nasennego, po czym kroimy na plasterki.
5. Mango po obraniu kroimy w kostkę lub paseczki.
6. Jeśli zabieramy sałatkę na piknik, to na dnie słoiczka lub pudełka układamy kolejno: sałatę rzymską, kosteczki kiełbasy krakowskiej, którą polewamy sosem pomidorowym, a następnie mango, paprykę, groszek oraz płatki sera. Całość posypujemy kiełkami brokołu.

DODATKOWE UWAGI:

- × Ser Grana Padano możecie zastąpić parmezanem.
- × Jeśli Wasz ketchup/sos pomidorowy jest bardzo gęsty to wówczas warto skropić sałatę oliwą z oliwek.
- × Do przygotowania sałatki wykorzystałam Kiełbasę Krakowską Suchą Sokołów.

