



## SOLIDNY GRUNT



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 180 g pasztetu warzywnego
- × 4 kurze jajka rozmiar M
- × 1 łyżka majonezu
- × 150 g papryki konserwowej
- × 3 łyżki kukurydzy konserwowej
- × 1 łyżka orzechów laskowych
- × 3 kromki chleba żytniego ze słonecznikiem
- × 1 łyżka miękkiego masła
- × 3 łyżki natki pietruszki
- × 1 nieduży ząbek czosnku
- × sól himalajska, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Jajka, w temperaturze pokojowej, wkładamy delikatnie do wrzącej, osolonej wody i gotujemy na średnim ogniu przez około 10 minut. Po upływie tego czasu jaja zalewamy zimną wodą, obieramy i drobno siekamy nożem lub rozdrabniamy w malakserze, a następnie łączymy z majonezem i doprawiamy solą oraz pieprzem.
2. Paprykę wyjmujemy z zalewy, dokładnie osuszamy na ręczniku papierowym i kroimy w niedużą kostkę.
3. Pasztet warzywny rozdrabniamy widelcem.
4. Orzeszki laskowe drobno siekamy, po czym podprażamy chwilę na suchej patelni.
5. Do miseczki z miękkim masłem dokładamy przeciśnięty przez praskę czosnek, drobno posiekaną pietruszkę (pozostawiając kilka listków do dekoracji) oraz odrobinę soli. Całość dokładnie mieszamy widelcem.
6. Przy pomocy obręczy kulinarnych, z chleba wycinamy kwadraty, które smarujemy czosnkowym masłem.
7. Każdą z posmarowanych kromek umieszczamy ponownie w obręczach kulinarnych, a następnie na każdej z nich układamy kolejno po jednej trzeciej przygotowanego pasztetu, papryki oraz jajek z majonezem. Na środku naszych brył wykładamy posiekane orzeszki, dookoła kukurydzę, a całość dekorujemy listkiem pietruszki.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Jeśli nie dysponujecie obręczami kulinarnymi możecie po prostu ułożyć przy pomocy łyżki wszystkie składniki sałatki na chlebie.

