



POFALOWANA PRZEKĄSKA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści roszponki
- × 1 opakowanie SALAMI CHIPS Klasycznych Sokołów
- × 1 nieduże mango
- × 8 suszonych pomidorów w oleju z ziołami
- × 1/2 pęczka zielonych szparagów(sól)
- × 2 łyżki płatków migdałowych

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 5 łyżek oleju z suszonych pomidorów
- × 1 łyżka listków oregano
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Listki oregano drobno siekamy, mieszamy z olejem z suszonych pomidorów i doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
2. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
3. Suszone pomidory kroimy na stosunkowo cienkie paseczki.
4. Szparagi pozbawiamy zdrewniałych końcówek, gotujemy w osolonej wodzie przez około 5 min, a następnie przelewamy zimną wodą i przekrawamy na 3 części.
5. Mango obieramy, a następnie przy pomocy wykrawaczki wycinamy z niego kulki lub kroimy w kostkę.
6. Na półmisek wykładamy naprzemiennie roszponkę, szparagi, mango, suszone pomidory i SALAMI CHIPS. Całość polewamy przygotowanym dressingiem, a na koniec posypujemy płatkami migdałowymi.

