



PIKNIKOWY ŚLIMACZEK



SKŁADNIKI NA NALEŚNIKI:

około 5 sztuk|

- × 1/2 szklanki mąki pszennej
- × 125 ml mleka
- × 1 jajko
- × 100 ml wody gazowanej
- × szczypta soli
- × 1 łyżka oleju rzepakowego

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 naleśniki (z powyższego przepisu)
- × 3 łyżki pasty warzywnej z grillowaną cukinią i curry
- × 2 garści mixu sałat
- × 1 brzoskwinia
- × 8 suszonych pomidorów z oleju
- × 1/2 pęczka grubego szczypiorku
- × 1/2 szklanki orzechów włoskich
- × 4 łyżki oleju z suszonych pomidorów
- × sól, świeżo mielony pieprz

DODATKOWE UWAGI:

- × Naleśniki nadziałam rewelacyjną w smaku i bezbłędną w składzie pastą warzywną WAWRZYNIĘC z grillowaną cukinią i curry.

PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotowujemy naleśniki. Do miski wsypujemy mąkę, wbijamy jajko, dolewamy mleko, wodę oraz doprawiamy solą i miksujemy na gładkie ciasto. Dodajemy olej, ponownie miksujemy, a następnie smażymy na dobrze rozgrzanej patelni naleśnikowej.
2. Naleśniki smarujemy pastą warzywną, zwijamy w ścisły w rulon i kroimy na plasterki około 1 cm grubości.
3. Brzoskwinie przekrawamy na pół, pozbawiamy pestki i kroimy na niezbyt duże części.
4. Suszone pomidory kroimy w paseczki.
5. Szczypiorek drobno siekamy.
6. Na półmisek wykładamy naprzemiennie sałatę, suszone pomidory, części brzoskwiń, orzechy włoskie oraz pokrojone naleśniki. Całość doprawiamy solą i pieprzem, polewamy olejem z suszonych pomidorów, a na koniec posypujemy szczypiorkiem.