IMPREZOWY SUCHAREK

15 min. 3 porcje

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- 3 sucharki
- 1 nieduże awokado (1 łyżka soku z cytryny, 1 ząbek czosnku, mielone płatki chili, sól himalajska)
- 10 sztuk Salami Chips Klasyczne Sokołów
- 2 łyżki kukurydzy konserwowej
- 1/3 papryki czerwonej
- 5 podgrzybków marynowanych
- 1 garść listków pietruszki ozdobnej
- kilka kropli oleju lnianego

PRZYGOTOWANIE:

1. Awokado przekrawamy na pół, wyciągamy pestkę, wyjmujemy łyżką miąższ i rozgniatamy go dokładnie widelcem na gładką pastę. Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, sól oraz mielone płatki chili. Całość dokładnie mieszamy.
2. Salami Chips kroimy w paseczki.
3. Podgrzybki wyjmujemy z zalewy, osuszamy i kroimy na mniejsze kawałki np. paseczki.
4. Paprykę kroimy na cienkie paseczki.
5. W miseczce łączymy Salami Chips, paprykę, odcedzoną kukurydzę, grzybki, pietruszkę oraz dodajemy kilka kropli oleju lnianego. Sucharki pokrywamy pastą z awokado, a następnie nakładamy na nie zawartość miseczki.

DODATKOWE UWAGI:

- Sucharki można pokryć pastą na około 1-2 godziny przed spożyciem – wówczas lekko namiękną pastą, ale wciąż będą chrupiące.

© Just a SALAD 2018
Pobrano z serwisu: justasalad.pl