



WPŁYWY MAŚLAKA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść liści szpinaku baby
- × 2 kromki chleba żytniego
- × 100 g łososa wędzonego w plastrach
- × 50 g maślaków marynowanych
- × 1 mała czerwona cebula
- × 1/2 awokado
- × 15 g obranych pistacji
- × 1 łyżeczka sosu sojowego
- × 1 łyżeczka oleju roślinnego np. z pistacji
- × 1 łyżka soku z cytryny
- × świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Przy pomocy obręczy kulinarnych, z chleba wycinamy kółka.
2. Cebulę obieramy i kroimy na drobna kosteczkę.
3. Pistacje, łososa i dobrze odsączone za pomocą ręcznika papierowego maślaki siekamy na małe kawałki.
4. Awokado kroimy w kostkę, po czym skrapiamy sokiem z cytryny.
5. Pokrojonego łososa, cebulę, grzybki i awokado łączymy z sosem sojowym, olejem oraz świeżo mielonym pieprzem. Następnie korzystając z obręczy kulinarnej całość układamy na chlebie, posypujemy pistacjami i dekorujemy listkiem bazylii.

DODATKOWE UWAGI:

- × Jeśli nie dysponujemy obręczami kulinarnymi, to równie dobrze dobrze doprawionego łososa wymieszanego z grzybkami, awokado i cebulą można wyłożyć na kromkę chleba przy pomocy łyżki, posypać posiekanymi pistacjami i udekorować listkiem bazylii.