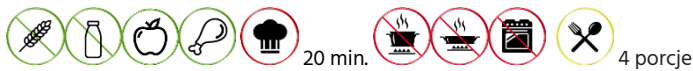




## ŚWIĄTECZNE ZERO WASTE



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści roszponki
- × 1 opakowanie Pasztetu Pieczonego NATURRINO Sokotów
- × 5 śliwek suszonych
- × 2-3 łyżki maku niebieskiego
- × 2 nieduże ugotowane buraki
- × 3 połówki gruszek w occie
- × 1/2 owocu granatu
- × 4 orzechy brazylijskie

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 5-6 łyżek oleju rzepakowego
- × 1 ząbek czosnku
- × 2 łyżeczki miodu
- × 1 łyżeczka musztardy miodowej
- × 2 łyżki octu winnego białego
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, po czym łączymy go z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Pasztet rozgniatamy widelcem, a następnie łączymy z drobno posiekаныmi suszonymi śliwkami. Z przygotowanej masy lepimy kule o średnicy około 1 cm (najlepiej czynić to w rękawiczkach), które obtaczamy w niebieskim maku.
3. Buraka kroimy na niezbyt duże kawałki lub wykrawamy z niego gwiazdeczki (wykorzystujemy do tego foremkę do pieczenia ciasteczek).
4. Gruszki kroimy w półksiężycy.
5. Z owocu granatu wyłuskujemy ziarenka.
6. Orzechy brazylijskie drobno siekamy.
7. Na półmisek wykładamy naprzemiennie roszponkę, buraki, gruszki, makowe kule z pasztetu oraz ziarenka granatu. Całość polewamy dressingiem, a na koniec posypujemy posiekаныmi orzechami brazylijskimi.