



IMPREZA NA KILKU PIĘTRACH



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 6 liści sałaty lodowej
- × 2 marchewki
- × 2 papryki czerwone
- × 1 mango
- × 6 plastrów szynki np. wieprzowej wędzonej (ok. 1 cm grubości)
- × 150 g sera cheddar
- × 4 kromki chleba razowego słonecznikowego (3 ząbki czosnku, 3-4 łyżek oleju rzepakowego)
- × listki bazylii do dekoracji

SKŁADNIKI NA SOS:

- × 3 łyżki majonezu
- × 3 łyżki jogurtu greckiego
- × 3 ząbki czosnku
- × 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- × 1 łyżka ketchupu (opcjonalnie)
- × sól himalajska, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, po czym łączymy go z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Na rozgrzany olej wrzucamy pokrojony w kostkę chleb wraz z pociętym na plasterki czosnkiem. Smażymy mieszając od czasu do czasu, aż pieczywo zarumieni się z każdej strony (3-4 min). Usmażone grzanki przekładamy na talerzyk wyłożony listkiem ręcznika papierowego.
3. Marchewkę ścieramy na tarce na małych oczkach.
4. Ser żółty ścieramy na tarce na dużych oczkach.
5. Papryki pozbawiamy gniazda nasiennego i kroimy w kostkę.
6. Mango kroimy w słupki.
7. Sałatę lodową kroimy lub rwiemy na mniejsze kawałki.
8. W przezroczystej, wysokiej misce układamy warstwami: sałatę, marchewkę, paprykę, mango, szynkę, ser oraz grzanki, a całość dekorujemy listkami bazylii. Sos podajemy osobno.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki wykorzystałam wyśmienitą Szynkę Wędzoną NATURRINO z Sokołowa.

