



RAZOWY SPUTNIK



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 3 kromki CHLEBA RAZOWEGO BIO z jagodami goji PUTKA
- × 100 g łososa wędzonego na gorąco
- × 3-4 łyżki serka śmietankowego puszystego
- × 1 łyżka suszonych jagód goji
- × 1 morela
- × 1 łyżka migdałów
- × 3 truskawki
- × listki kolendry

PRZYGOTOWANIE:

1. Morelę kroimy w kosteczkę.
2. Jagody goji zalewamy na około 10 sekund wrzątkiem, a następnie osuszamy na sitku.
3. Migdały drobno siekamy.
4. Serek śmietankowy łączymy z morelami, jagodami goji i posiekanymi migdałami.
5. Przy pomocy obręczy kulinarnych, z chleba wycinamy koła, a następnie formujemy bryłę układając kolejno serową masę oraz kawałki łososa. Wierzch dekorujemy truskawką i listkami kolendry.

DODATKOWE UWAGI:

- × Morelę możecie zastąpić brzoskwinią, a migdały innymi ulubionymi orzechami.

