



ŚWIĘTA W PUDEŁKU



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garstka liści szpinaku
- × 1 duża mandarynka
- × 6 czarnych oliwek
- × 4 suszone pomidory w oleju ziołowym
- × 1-2 łyżki orzechów włoskich
- × 2 łyżki oleju ziołowego z suszonych pomidorów, sól, pieprz

SKŁADNIKI NA RULONIKI:

- × 2 duże plastry wieprzowej szynki włoskiej
- × 2 czubate łyżki sera śmietankowego puszystego
- × 4-5 suszonych śliwek
- × 1 łyżka orzechów włoskich

PRZYGOTOWANIE:

1. Serk śmietankowy łączmy z drobno posiekanymi orzechami oraz pokrojonymi w cienkie paseczki śliwkami. Na desce rozkładamy plastry szynki, po czym pokrywamy je cienką warstwą sera, zwijamy ściśło w rulon i kroimy na plasterki około 1 cm szerokości.
2. Mandarynki obieramy, oczyszczamy z białych błonek i kroimy na mniejsze kawałki.
3. Suszone pomidory kroimy w paseczki.
4. Oliwki odcedzamy i kroimy na plasterki.
5. Orzechy dzielimy na mniejsze kawałki.
6. Do jednej części lunchboxa z przegródką wkładamy ruloniki z szynki, a w drugiej umieszczamy naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, które skrapiamy olejem z suszonych pomidorów oraz doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do przygotowania rulonów świetnie sprawdziła się Szynka Włoska marki SOKOŁÓW.

