



TUŃCZYKOWA TRATWA



SKŁADNIKI NA KRUCHY SPÓD:

- × 180 g mąki jaglanej
- × 110 g schłodzonego masła
- × 1 jajko „S”
- × 1 szczypta soli
- × 1 szczypta chili w proszku

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 3 łyżki puszystego sera śmietankowego
- × 1 płaska łyżeczka przyprawy curry
- × 1/2 łyżeczki syropu z agawy
- × 1 garść rukoli (oliwa z oliwek, sól, świeżo mielony pieprz)
- × 1 nieduża papryka spiczasta
- × 140 g tuńczyka z puszki w oleju (kawałki, po odcieku)
- × 1 papryka spiczasta
- × 1 ananas baby
- × 1/2 cebuli czerwonej
- × 2 łyżki prażonych, solonych pestek słonecznika

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji, Gęstość sosu regulujemy olejem.
2. Łączymy ze sobą wszystkie składniki na kruchy spód i zagniatamy do uzyskania gładkiego ciasta. Masę wkładamy do zamrażalnika na około 15 min. 2 naczynia żaroodporne (16,5 cm x 13 cm) wykładamy papierem do pieczenia, a następnie wypełniamy dno równomiernie rozwałkowanym ciastem. Kruche spody pieczemy w temperaturze 190 stopni (grzanie góra-dół) przez około 25 min.
3. Serek śmietankowy łączymy z curry oraz syropem z agawy
4. Ananasa obieramy i kroimy w paseczki.
5. Paprykę oczyszczamy z gniazda nasiennego i kroimy w kosteczkę.
6. Cebulę kroimy w piórka.
7. Tuńczyka wyjmujemy z puszki i dokładnie odciskamy z oleju.
8. Kruche spody pokrywamy serem, a następnie układamy na nich naprzemiennie: skropioną olejem rukolę, tuńczyka, ananasa, cebulę, paprykę oraz pestki słonecznika.

