



WIOSENNA INSTALACJA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 100 g sera śmietankowego kanapkowego
- × 70 g sera twarogowego chudego
- × 1 ogórek gruntowy
- × 1 mała czerwona cebula
- × 6 rzodkiewek
- × 130 g pieczywa żytniego chrupkiego
- × 3-4 łyżki rozpuszczonego masła lub oleju kokosowego

SKŁADNIKI NA PESTO:

- × 1 duża garść liści rzodkiewki
- × 1/2 ząbka czosnku
- × 2 cm papryczki chili
- × 3-4 łyżki oliwy extra vergine
- × 1 łyżka nerkowców
- × sól himalajska

PRZYGOTOWANIE:

1. Pieczywo chrupkie wrzucamy do rozdrabniacza, drobno blendujemy, a następnie dodajemy olej lub masło. Całość miksujemy aż uzyskamy masę o konsystencji mokrego piasku, po czym wypełniamy nim obręcze kulinarne, dociskamy popychaczem i wkładamy na minimum 15 minut do lodówki.
2. Do blendera wrzucamy wszystkie składniki na pesto (pozostawiamy 1 kromkę chlebka do dekoracji), a następnie całość mieszamy do uzyskania pożądanej konsystencji (jego gęstość regulujemy oliwą z oliwek).
3. Ogórka przekrawamy na połówki, wydrążamy z nich miąższ za pomocą wykrawacza albo łyżeczki – środki dodatkowo osuszamy ręcznikiem papierowym. Rzodkiewki i cebulę kroimy w kosteczkę. Do dekoracji możemy pozostawić półplasterki cebuli, jedną rzodkiewkę, kilka plasterków ogórka oraz listek rzodkiewki.
4. Twaróg łączymy widelcem z serem śmietankowym, solimy do smaku, a następnie mieszamy dokładnie z rzodkiewkami, cebulą i ogórkiem.
5. Do obręczy z pieczywem wykładamy twarożek, dociskamy, a następnie układamy warstw pesto, wyrównujemy, zdejmujemy obręcz i dekorujemy pozostałymi warzywami.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki wykorzystałam rewelacyjne pieczywo chrupkie żytnie Crispy Vegan Melvit.

