



Sałatka z pastą makrelową SEKO i borowikami LEŚNE SKARBY podana na BIO chlebie razowym z miodem PUTKA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garstka rukwi wodnej
- × 8 kromek chleba razowego z miodem PUTKA
- × 1 opakowanie pasty makrelowej SEKO
- × 1/2 słoiczka borowików marynowanych LEŚNE SKARBY
- × 8 zielonych szparagów (olej rzepakowy, mielone płatki chili, sól)
- × 3 łyżki kukurydzy konserwowej

PRZYGOTOWANIE:

1. Od szparagów odcinamy główki, a łodygi pozbawione zdrewniałych końcówek kroimy na kawałki około 0,5-1 cm długości. Na patelni rozgrzewamy olej, a następnie wrzucamy na nią pokrojone szparagi wraz z główkami, lekko solimy i smażymy je przez około 5 minut, od czasu do czasu mieszając. Pod koniec smażenia doprawiamy mielonymi płatkami chili.
2. Borowiki wyjmujemy z zalewy, osuszamy i kroimy na mniejsze kawałki.
3. Kromki chleba pokrywamy makrelową pastą, a następnie układamy na nich naprzemiennie szparagi, kukurydzę oraz borowiki. Całość posypujemy rukwią wodną.