



PIERNIKOWA CHATKA



SKŁADNIKI:

- × 100 g pierniczków bez czekolady
- × 50 g oleju kokosowego
- × 1/3 szklanki selera ciętego z zalewy octowej
- × 5 cm pora (biała część)
- × 1/2 gruszki (sok z cytryny)
- × 1/3 szklanki suszonej żurawiny ciętej
- × 1 garstka migdałów
- × 4 łyżki mąki migdałowej
- × 2 łyżki majonezu wegańskiego VEGAN MAYO SAUCE HELLMANN'S
- × sól, świeżo mielony pieprz
- × 1 mandarynka
- × rozmaryn do dekoracji
- × laski cynamonu do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Pierniczki blendujemy dodajemy płynny olej kokosowy i miksujemy do uzyskania masy o konsystencji mokrego piasku. Uzyskaną masą wypełniamy dno 2 obręczy kulinarnych dociskamy popychaczem. Wstawiamy do lodówki na 15 minut.
2. Migdały siekamy. Pora przekrawamy wzdłuż na pół i kroimy na półplasterki. Gruszkę obieramy kroimy w cienkie słupki i skrapiamy sokiem z cytryny. Wszystko wrzucamy do szerokiej miski, dodajemy selera, żurawinę, doprawiamy solą, pieprzem i łączymy z majonezem.
3. Do obręczy kulinarnych z piernikowym spodem wykładamy sałatkę i dociskamy. Posypujemy mąką migdałową i wyrównujemy czystym popychaczem. Całość dekorujemy cząstkami mandarynki, rozmarynem oraz cynamonem.

