



FINEZYJNA KANAPKA

SKŁADNIKI:

- 3 sucharki
- 1 nieduże awokado
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka soku z cytryny
- sól himalajska
- mielone płatki chili
- 10 sztuk salami chips o smaku klasycznym Sokolów
- 2 łyżki kukurydzy konserwowej
- 1/3 papryki czerwonej
- 5 podgrzybków marynowanych
- 1 garść listków pietruszki ozdobnej
- kilka kropli oleju lnianego

PRZYGOTOWANIE:

1. Awokado przekroić na pół, usunąć pestkę, wyjąć łyżką miąższ i rozgnieść go dokładnie widelcem na gładką pastę. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, cytrynę, sól oraz mielone płatki chili. Całość dokładnie wymieszać.
2. Salami chips pokroić w paseczki. Podgrzybki wyjąć z zalewy, osuszyć i pokroić na mniejsze kawałki. Paprykę pokroić na cienkie paseczki. Odcedzić kukurydzę.
3. W miseczce połączyć: Salami chips, paprykę, kukurydzę, grzybki, pietruszkę oraz dodać kilka kropli oleju lnianego. Sucharki posmarować pastą z awokado, a następnie nałożyć na nie zawartość miseczki.