



## IMPREZA NA KILKU PIĘTRACH

### SKŁADNIKI:

#### *Sałatka:*

- 6 liści sałaty lodowej
- 2 marchewki
- 2 papryki czerwone
- 1 mango
- 6 plasterów szynki wędzonej Naturrino (o grubości 1 cm)
- 150 g startego sera cheddar
- 4 kromki chleba razowego ze słonecznikiem
- 3 ząbki czosnku
- 3-4 łyżek oleju rzepakowego
- bazylia do dekoracji

#### *Sos:*

- 3 łyżki majonezu
- 3 łyżki jogurtu greckiego
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- 1 łyżka ketchupu (opcjonalnie)
- sól himalajska i świeżo mielony pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przecisnąć przez praskę, po czym połączyć z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Na rozgrzany olej wrzucić pokrojony w kostkę chleb i posiekany w plasterki czosnek. Smażyć, mieszając od czasu do czasu, aż pieczywo zarumieni się z każdej strony (3-4 minuty). Grzanki przełożyć na ręcznik papierowy.
3. Marchewki zetrzeć na tarce o małych oczkach. Szynkę i papryki pokroić w kostkę, a mango w słupki. Sałatę lodową pokroić lub porwać na mniejsze kawałki.
4. W przezroczystej, wysokiej misce ułożyć warstwy



## IMPREZA NA KILKU PIĘTRACH

sałaty, marchewki, papryki, mango, szynki, sera  
oraz grzanek. Całość udekorować listkami bazylii.  
Sos podawać osobno.