



POŚWIĄTECZNY ZERO WASTE Z PASZTETEM NATURRINO

SKŁADNIKI:

Salatka:

- 2 garści roszponki
- 1 opakowanie pasztetu pieczonego Naturrino
- 2-3 łyżki maku niebieskiego
- 2 nieduże ugotowane buraki
- 3 połówki gruszek w occie
- 1/2 owocu granatu
- 4 orzechy brazylijskie
- 2-3 suszone śliwki

Dressing:

- 5-6 łyżek oleju rzepakowego
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżeczki miodu
- 1 łyżeczka musztardy miodowej
- 2 łyżki białego octu winnego
- sól i świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przecisnąć przez praskę, po czym połączyć go z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Pasztet rozgnieść widelcem i wymieszać z drobno posiekanymi suszonymi śliwkami. Z przygotowanej masy ulepić kuleczki o średnicy około 1 cm (najlepiej robić to w rękawiczkach), a następnie obtaczać w maku.
3. Buraki pokroić nożem na nieduże kawałki lub za pomocą foremki do pieczenia ciasteczek wykroić z nich gwiazdki.
4. Gruszki pokroić w półksiężycy. Z owocu granatu łyżką wyjąć ziarenka. Orzechy brazylijskie drobno posiekać.
5. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie roszponkę,



POŚWIĄTECZNY ZERO WASTE Z PASZTETEM NATURRINO

buraki, gruszki, makowe kuleczki z pasztetu oraz ziarenka granatu. Całość połączyć dressingiem, a na koniec posypać posiekanymi orzechami brazylijskimi.