



SAŁATKA „SOLIDNY GRUNT”

SKŁADNIKI:

180 g pasztetu warzywnego Z Gruntu Dobre
4 jajka
1 łyżka majonezu
150 g papryki konserwowej
3 łyżki kukurydzy konserwowej
1 łyżka orzechów laskowych
3 kromki chleba żytniego ze słonecznikiem
1 łyżka miękkiego masła
3 łyżki natki pietruszki
1 nieduży ząbek czosnku
sól himalajska
świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Jajka (w temperaturze pokojowej) włożyć do wrzącej, osolonej wody i gotować na średnim ogniu przez 10 minut. Po upływie tego czasu jajka zalać zimną wodą, obrać i drobno posiekać nożem lub rozdrobnić w malakserze. Następnie połączyć z majonezem i doprawić solą oraz pieprzem.
2. Paprykę wyjąć z zalewy, dokładnie osuszyć za pomocą ręcznika papierowego i pokroić w niedużą kostkę. Pasztet warzywny rozdrobnić widelcem. Orzeszki laskowe drobno posiekać, po czym uprażyć na suchej patelni. Do miseczki z miękkim masłem dołożyć przeciśnięty przez praskę czosnek, drobno posiekaną natkę pietruszki (warto zachować kilka listków do dekoracji) oraz odrobinę soli. Całość dokładnie wymieszać widelcem.
3. Za pomocą obręczy kulinarnych wyciąć kwadraty z chleba i posmarować je masłem czosnkowym. Wszystkie kromki umieścić ponownie w obręczach kulinarnych, a następnie na każdą z nich wyłożyć porcję przygotowanego pasztetu, papryki oraz jajek z majonezem. Na środek

SAŁATKA „SOLIDNY GRUNT”

każdego kwadratu wyłożyć posiekane orzechy, a dookoła nich ułożyć kukurydzę. Całość udekorować natką pietruszki. Przed podaniem sałatki należy zdjąć obręcz kulinarną.