



SAŁATKA Z SALAMI CHIPS

SKŁADNIKI:

Salatka:

- 2 garści roszponki
- 1 opakowanie salami chips o smaku klasycznym Sokolów
- 1 nieduże mango
- 8 suszonych pomidorów w oleju z ziołami
- 1/2 pęczka zielonych szparagów
- sól
- 2 łyżki płatków migdałowych

Dressing:

- 5 łyżek oleju ze słoika z suszonymi pomidorami
- 1 łyżka listków oregano
- sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

- Listki oregano drobno posiekać i wymieszać z olejem ze słoika z suszonymi pomidorami. Dressing doprawić do smaku solą i pieprzem.
- Płatki migdałowe uprzyżyć na suchej patelni. Suszone pomidory pokroić w cienkie paseczki. Szparagi pozbawić twardych końcówek, gotować w osolonej wodzie przez 5 min, a następnie przelać zimną wodą i przekroić na 3 części.
- Mango obrać, a następnie za pomocą specjalnej wykrawaczki wyciąć z niego kulki. Owoc można też pokroić nożem w kostkę.
- Na półmisek wyłożyć roszponkę, szparagi, mango, suszone pomidory i salami chips. Całość polać przygotowanym dressingiem, a na koniec posypać płatkami migdałowymi.