



SAŁATKA Z SZYNKĄ DLA DZIECI

SKŁADNIKI:

1 opakowanie szyneczki drobiowej Sokoliki
garść roszponki
3 duże kromki chleba żytniego
1 łyżeczka masła
1 ogórek gruntowy
4 rzodkiewki
1/3 kolby kukurydzy
szczypta cukru
5 pomidorków koktajlowych
1/3 pęczka drobnego szczypiorku
1-2 łyżki oleju lnianego
szczypta soli himalajskiej

PRZYGOTOWANIE:

1. Z chleba żytniego i plasterków szyneczki wyciąć za pomocą wykrawacza do ciasteczek gwiazdeczki (można również wyciąć inne kształty lub przygotować kwadraciki). Gwiazdki z chleba z obu stron posmarować masłem i obłożyć gwiazdkami z szynki.
2. Kukurydżę wrzucić do wrzącej wody z cukrem i gotować przez 6 minut. Po wystygnięciu obkroić ziarenka. Rzodkiewki pokroić w plasterki, a pomidorki koktajlowe na połówki.
3. Ogórek obrać, przekroić wzdłuż na pół i po wydrążeniu miąższu pokroić w półplasterki. Szczypiorek drobno posiekać.
4. Na talerzyk wyłożyć naprzemiennie roszponkę, pomidorki, ogórek, rzodkiewki i kukurydżę. Warzywa skropić olejem lnianym i opcjonalnie doprawić solą. Na koniec wyłożyć gwiazdkowe kanapeczki. Całość posypać szczypiorkiem.