



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.