ŚWIĄTECZNA SAŁATKA W SZYNCE

SKŁADNIKI:

1 plastry Szynki Basiuni Sokołów
2 łyżki serka śmietankowego puszystego
1 łyżka majonezu
garść rukoli
2 ogórki kiszone
1 nieduże jabłko
1 łyżka soku z cytryny
1 por
garść orzechów włoskich
sól, płatki chili

PRZYGOTOWANIE:

1. Serek śmietankowy mieszać z majonezem do momentu uzyskania sosu o jednolitej konsystencji. Całość doprawić solą i mielonymi płatkami chili.
2. Orzeszki posiekać. Ogórki kiszone osuszyć, a następnie po kroimy w kostkę. Jabłko wraz ze skórką pokroić w kostkę i skropić sokiem z cytryny.
3. Odciąć zieloną część od pora. Pozostałą część delikatnie naciąć wzdłuż nożykiem, zdejmując pierwszą warstwę. W ten sposób uzyskujemy prostokątny kawałek białej części, z którego należy wyciąć 4 podłużne paseczki. Resztę nawinąć na pozostałego pora, przekroić wzdłuż na pół i pokroić na cienkie półplasterki.
4. W misce połączyć ogórki, jabłko, por i orzeszki. Na desce położyć pionowo paseczek pora, na nim ułożyć szynkę (dłuższym bokiem wzdłuż pora). Plasterek szynki posmarować przygotowanym sosem, a następnie na środku (przez całą długość krótszego boku plastra) ułożyć 2 łyżki połączonych w misce składników oraz porcję rukoli. Wystające końcówki szynki zwinąć w rulon. Na koniec całość obwiązać paseczkiem pora

Karta Przepisu

ŚWIĄTECZNA SAŁATKA W SZYNCE

(końcówki możemy przyciąć nożyczkami).
Czynność powtórzyć czterokrotnie.

Karta Przepisu