



GRZANKI Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I PASTĄ Z PISTACJI Z TRUSKAWKAMI

czas przygotowania
30 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łośoś wędzony na zimno – 4 plastry
truskawki – 3-4 sztuki
serek śmietankowy – 2-3 łyżeczki
łuskane pistacje – kilka sztuk
świeża mięta – kilka listków
sok z cytryny – 1 łyżka
kiełki buraka – 1 łyżka
pieczywo razowe – kilka kromek
sól, pieprz



Chrupiące grzanki z wędzonym łososiem to świetny sposób na umilenie dnia, o dowolnej porze. Doskonale sprawdzą się jako pożywne śniadanie, bez problemu dadzą sobie też radę jako popołudniowa przekąska i skutecznie rozwieją Wasze wątpliwości w temacie pomysłu na kolację. Bo łosoś MOWI jest dobry na wszystko.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Na początek – obieramy pistacje z łupin i rozdrabniamy je. Dowolną techniką: moździerzem, tłuczkiem, blenderem, siłą woli! Możecie też spróbować metody Jagienki z „Krzyżaków” (niezorientowanym polecam wpisanie do wyszukiwarki słów Jagienka + orzechy).
2. Około pół łyżeczki rozdrobnionych pistacji zostawiamy na później, a resztę mieszamy z serkiem, posiekaną przed momentem miętą i sokiem z cytryny, które doprawiamy solą i pieprzem. Moment i pasta z pistacji jest gotowa i, jak sama nazwa wskazuje, ma piękny pistacjowy kolor. Połączenie go z rześką zielenią mięty i ognistą czerwienią truskawek sprawi, że Wasza przystawka ma szansę na spory fejm na Insta!
3. Pora na grzanki, na które trafi pasta z pistacji. Jako orędownicy zdrowego jedzenia polecamy chleb razowy, ale białe pieczywo też jest ok. Grzanki możecie przygotować w dowolny sposób, korzystając z tosterka, grilla czy patelni. Ważne, aby chleb chrupał, ale był miękki w środku. Ot, cała filozofia!
4. Za chwilę nadejdzie pora aby w przepisie pojawił się wędzony łosoś – zaczynamy nasz składnikowy tetris: na grzankach ląduje pasta z pistacji, na niej pokrojone w plasterki truskawki, na końcu kielki buraka.
5. Ale żeby przystawka z łososia wyglądała jak... przystawka z łososia na samym szczycie naszej piramidy smaku znajdzie się wędzony łosoś MOWI. W rulonie lub paskach – jak lubicie.
6. Całość skrapiamy sokiem z cytryny i oprószamy zielenią rozdrobnionych, odłożonych pistacji. Smacznego!



O JAKOŚĆ TEGO PRZEPISU
ZADBALIŚMY ZGODNIE
Z WIELOWIEKOWĄ
TRADYCJĄ – DBAJĄC
O MOWI AŻ OD NARYBKU.