GRZANKI ZAPIEKANE Z PASTĄ AWOKADO Z TATAREM Z GOTOWANEJ KREWETKI I WĘDZONYM ŁOSOSIEM

czas przygotowania	liczba porcji	poziom trudności
20 MIN.	**2**	**ŚREDNI**

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE Łosoś wędzony na zimno – 4 plastry
chleb – 2 kromki
szczypiorek – 1 łyżeczka
jogurt – 4 łyżki
awokado – ½ sztuki
sok z ¼ cytryny
kolendra – kilka gałązek
krewetka średnia – 2 sztuki
sezam czarny – ½ łyżeczki
olej sezamowy – 1 łyżeczka
chilli posiekane – ¼ łyżeczki
sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Poszukiwania smaku zaczynamy od zielonej pasty. Wyjmujemy miskę i blender z szafki i zabieramy się za łączenie składników w doskonałą, łatwą do smarowania całość. Do miseczki wkładamy 4 łyżki jogurtu, kilka gałązek kolendry, skrapiamy je sokiem z ¼ cytryny, dodajemy ½ pokrojonego w kostkę awokado, a na koniec przyprawiamy solą i pieprzem do smaku. Wszystko blendujemy na jednolitą masę i odstawiamy. Będzie to baza łącząca grzanki z morskimi pysznościami.
2. Następnie przyrządzamy tatara z krewetek. Pokrojone w małą kostkę 2 sztuki średnich krewetek wrzucamy do oddzielnego naczynia, dodajemy do naszych owoców morza ¼ łyżeczki posiekanego chilli, a na koniec zalewamy wszystko łyżeczką oleju sezamowego. Mieszamy, aby smaki mogły się połączyć. Do naszego farszu krewetkowego wsypujemy ½ łyżeczki czarnego sezamu i jeszcze raz energicznie mieszamy.
3. Czas na finalne starcie. Kromki chleba możemy zgrillować, jeśli lubicie chlebek z grilla, ale świetnym zamiennikiem jest również domowy piekarnik. Zarumieniamy kromki do uzyskania naszego ulubionego poziomu chrupkości. Gdy uznamy, że są w punkt, dokładnie takie jak lubimy, możemy przystąpić do łączenia składników.
4. Polecamy na początek posmarować grzanki pastą, a potem położyć na nich tatara z krewetek. Na taki podkład kładziemy 4 plastry wędzonego na zimno łososia MOWI, który doskonale nadaje się do tego typu odważnych dań.
5. Proponujemy zwinąć 2 plasterki w ruloniki i położyć je obok siebie na jednej kromce chleba i z wierzchu posypać łyżką szczypiorku – nasze grzanki są już gotowe! Nareszcie możesz usiąść i rozkoszować się nowym, niecodziennym smakiem z Mowi. Smacznego!

NA MIŁOŚĆ DO NATURY NORWEDZY MÓWIĄ "FRILUFTSLIV". MY MÓWIMY NA NIĄ "MOWI".