KRAKERSY Z ŁOSOSIEM, PIKLAMI I SAŁATKĄ Z BURAKA

czas przygotowania	liczba porcji	poziom trudności
20 MIN.	**4**	**ŁATWY**

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE
łosoś wędzony na zimno – 6 plastrów
krakersy żytnie – 4 kromki
burak gotowany – 1 sztuka (pokrojony w kostkę)
jogurt – 2 łyżki
koperek – 1 łyżeczka
sól, pieprz
pieprz różowy

Pikle
rzodkiewki – 2-3 sztuki (pokrojone w plastry lub ćwiartki)
ogórek – kilka sztuk (pokrojone w plastry bez obierania)
ocet winny – 6 łyżek
woda – 1 łyżka
cukier – 1 łyżeczka
gorczyca – kilka ziaren

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Jedyna supermoc, której wymaga ten przepis to odrobina cierpliwości. A konkretnie wspomniane 2-3 dni. Tyle czasu nasze domowe pikle muszą spędzić w lodówce, zanim wrzucimy je na krakersy z łososiem. Przeżyjmy to razem, zaczynając od ugotowania wody z octem, cukrem i gorczycą.
2. Taką miksturę piklomaniaka należy teraz ostudzić, a zdobyty w ten sposób czas wykorzystać na pokrojenie warzyw. Rzodkiewki w plastry lub ćwiartki – jak wolicie, ogórki w plastry. Uwaga – kroimy umyte, bez obierania.
3. Ostudzona mikstura jest gotowa do użycia. Zalewamy nią ogórka i rzodkiewki, ale w osobnych naczyniach. Oddzielne piklowanie warzyw zapewni lepsze i pełniejsze doznania smakowe. Pozostawiamy na 2-3 dni w lodówce.
4. Nie chcemy za bardzo ingerować w Wasze harmonogramy, ale jeśli przez te 2-3 dni udałoby się Wam kupić łososia MOWI oraz pozostałe składniki, to będzie naprawdę super. Zastanówcie się też, kogo zaprosicie na wspólne chrupanie krakersów.
5. Pamiętacie, jak 2 dni temu wkładaliśmy warzywa do lodówki? Teraz to najprawdziwsze domowe pikle, które zrobiliśmy sami. Wyciągamy je z lodówki, najtrudniejsze już za nami!
6. Ponieważ świetnie radzimy sobie z obróbką warzyw, pokroimy teraz buraka. Pokrojonego mieszamy z jogurtem, koperkiem, doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Tak powstaje sałatka, która świetnie sprawdzi jako składnik krakersów z łososiem.
7. To już ostatnia prosta! Najpierw na jednego krakersa nakładamy masę z burakami. Na drugie piętro wrzucamy kolejnego krakersa i układamy na nim pikle i kawałki łososia. Aż w końcu... posypujemy różowym pieprzem i opcjonalnie koperkiem.
8. Wtem! Krakersy z łososiem i domowymi piklami są gotowe. I wyglądają świetnie! Dlatego teraz zostawiamy Was w naprawdę dobrym (i doborowym) towarzystwie MOWI i życzymy smacznego, niech się fajnie chrupie!