

## Zamiast obiadu



**YVONNE**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                                        |               |
|----------------------------------------|---------------|
| <b>średni pomidor</b>                  | 1 szt         |
| <b>salami</b>                          | 5 plastrów    |
| <b>tortilla</b>                        | 1 placek      |
| <b>kukurydza</b>                       | 1/2 puszki    |
| <b>suszony pomidor</b>                 | 1 szt         |
| <b>sos</b>                             |               |
| <b>majonez</b>                         | 3 łyżki       |
| <b>zalewa z kukurydzy</b>              | 3 łyżki       |
| <b>czosnek</b>                         |               |
| <b>Pieprz kolorowy Prymat w młynku</b> |               |
| <b>pieczarki marynowane</b>            | 5 szt         |
| <b>wędzony boczek</b>                  | 10 (gotowany) |
| <b>oliwki</b>                          | 15 szt        |
| <b>ogórek konserwowy</b>               | 1 szt         |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidora i ogórka kroimy w ósemki. Plastry salami zwijamy w ruloniki i przekrawamy je na pół. Pieczarki kroimy na połowy. Kukurydzę osączamy z zalewy. Suszonego pomidora kroimy w paseczki. Tortillę podsuszamy lekko w piekarniku i kroimy na 7 trójkątów. Plasterki boczku kładziemy na zimnej, suchej patelni, włączamy gaz (najmniejszy możliwy płomień) i wytapiamy boczek.

Wszystkie składniki sosu wkładamy do blendera i miksujemy na gładki sos.

Składniki rozkładamy na półmisku, sos podajemy osobno.

