

Chrupiący chleb żytni z salsą warzywną i serkiem wiejskim

Składniki:

- 66g chleba żytniego
- 75g papryki żółtej
- 60g rzodkiewki
- 50g zielonego jarmużu
- sól i pieprz do smaku
- łyżka oleju słonecznikowego
- 200g serka wiejskiego

Wykonanie:

Paprykę pozbaw gniazda nasiennego i pokrój na drobną kostkę. Rzodkiewki pokrój na cienkie plasterki, następnie na słupki i ostatecznie w drobną kosteczkę. Z jarmużu usuń główne, twarde nerwy i posiekaj drobno liście.

Wszystkie przygotowane do tej pory produkty przełóż do miski, dopraw szczyptą soli i pieprzu (opcjonalnie), dodaj olej i wymieszaj dokładnie.

Kromkę podpiecz w tosterze, na suchej patelni lub w piekarniku. Chrupiącą kromkę przekrój po przekątnej na dwie części i wyłóż na nie przygotowaną salsę warzywną. Na wierzch salsy połóż lekko odsączony serek wiejski. Dla dekoracji posyp tosty świeżo mielonym pieprzem.