

## Pyszne i szybkie menu na sylwestrowy stół



Składniki

Opis wykonania

### **Rolada szpinakowa z ?ososiem i serkiem:**

2 tortille pszenne  
200 g wędzonego łososia  
serek kanapkowy  
paczka świeżego szpinaku  
orzechy nerkowca  
1 ząbek czosnku  
5 łyżek oliwy z oliwek  
1 łyżka soku z cytryny  
Sól i pieprz do smaku

Nie masz pomysłu na przekąski sylwestrowe, a domówka tuż tuż? Oto pomysł na szybkie imprezowe menu - trzy przekąski, które robią wrażenie, a w dodatku są przepyszne!



### **Bruschetta z pomidorami:**

2 bagietki lub ciabatty  
200 g pomidorów  
koktajlowych  
oliwa z oliwek extra  
vergine  
1 ząbek czosnku  
świeża bazylia  
kapary  
Sól i pieprz



Do pojemnika blendera dodaj szpinak, orzechy, czosnek, oliwę i sok z cytryny. Dopraw solą i pieprzem, a następnie zmiksuj całość do postaci gęstego zielonego sosu. Pomidory pokrój w kostkę, dodaj bazylię, kapary, oliwę z oliwek, i dopraw solą i pieprzem. W ten sposób powstanie baza do bruschetty.

Teraz ciasto na corn dogi. Wymieszaj mąkę pszenną, kukurydzianą, proszek do pieczenia, cukier, jajko i mleko. Dopraw solą i miksuj z pomocą blendera ręcznego do uzyskania gładkiej masy. A kiedy już prawie czas na serwowanie, zacznij od nastawienia oleju do smażenia corn dogów - trzeba go rozgrzać do temperatury 185 st C.

### **Corn dog:**

10 parówek  
2,5 l oleju do smażenia  
200g mąki pszennej  
150 g mąki kukurydzianej  
3 łyżeczki proszku do  
pieczenia  
1 łyżka cukru  
1 jajko  
200 ml mleka  
Sól



Tortillę posmaruj serkiem śmietankowym, na środku ułóż plastry łososia i solidną porcję szpinakowego pesto. Zawień dokładnie, pokroić na kawałki o grubości ok 2-3 cm i ułóż na talerzu gotowe roladki.



Ciabatkę pokrój na niezbyt grube kromki, posmaruj je oliwą i wstaw na kilka minut do piekarnika - muszą się pięknie zrumienić. W międzyczasie parówki nabij na patyczki i zanurzaj w cieście tak by dokładnie pokryło każdą parówkę.