



Selská hrubozrnná paštika s liškovým salátem

Ingredience:

4 plátky žitný chléb
200 g Schneider Selection Selská hrubozrnná paštika
100 g čerstvé lišky
20 g máslo
2 stroužky česnek
50 g Anglická slanina Schneider
1 ks jarní cibulka
50 g polosušená rajčata
Sůl, pepř, kmín

Postup:

Ze žitného chleba si uděláme nasucho topinky. Na vlažnou pánev dáme máslo a čerstvé lišky, které orestujeme do křupava, přidáme nakrájené stroužky česneku, osolíme, opepříme a přidáme kmín.

Lišky dáme stranou a necháme vychladnout. Přimícháme najemno nakrájenou jarní cibulku a pokrájená polosušená rajčata. Vše promícháme a necháme odležet. Na pánvi pozvolna vypražíme anglickou slaninu.

Na topinky namažeme silnou vrstvu paštiky a na ní poklademe vychladlý salát z lišek. Chléb nakrájíme na čtverečky a na každý dáme vypražený plátek slaniny.

