

## Przepis dnia IV, odc. 61: Sałatka z gotowaną fasolą, śledziem i serem



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>śledzie</b>	3 filety
<b>ogóreczki z chili Smak</b>	
<b>fasola</b>	200 g
<b>oliwki czarne</b>	kilka szt.
<b>ser pleśniowy</b>	10 dag
<b>ser twardy</b>	10 dag
<b>jajko</b>	3 szt.
<b>sałata rzymska</b>	
<b>tymianek</b>	
<b>rozmaryn</b>	
<b>Sos sałatkowy czosnkowy ceszar Prymat</b>	
<b>olej rzepakowy</b>	
<b>woda</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Do miseczki wsypujemy sos sałatkowy, dolewamy odrobinę wody, oleju rzepakowego oraz wody z kaparów. Całość mieszamy i odstawiamy do lodówki na 10 minut.

- KROK 2 Jajka na twardo kroimy w grubą kostkę i wrzucamy do miski, dodajemy fasolę z puszki i kroimy śledzie w kostkę (1 sztukę zostawiamy do dekoracji), dodajemy pokrojony w grubą kostkę ser pleśniowy i ser żółty twardy. Przyprawiamy rozmarynem, tymiankiem, świeżo mielonym czarnym pieprzem. Kapary i oliwki kroimy w plasterki i dodajemy do sałatki.
- KROK 3 Sałatę rzymską kroimy na 4 części, skrapiamy olejem i kładziemy na patelnię grillową lub grilla na 30 sekund z każdej strony. Posypujemy odrobiną startego żółtego sera. Sałatkę serwujemy z grillowaną sałatą i ogóreczkami konserwowymi.
- KROK 4 Całość skrapiamy przygotowanym na początku sosem sałatkowym.