

Sałata z dresingiem...



MARTA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

sałata lodowa	kilka liści
sałata rzymska	kilka liści
pomidor	1 szt.
szczypior	
rzodkiewka	5 szt.
seler naciowy	2 łodygi
ogórek zielony	1 krótki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałaty umyć i pokroić w kostkę ułożyć na spodzie następnie poukładać pomidor, ogórek rzodkiewkę pokrojone w plastry. Wszystko posypać szczypiorkiem i selerem naciowym.

Dressing:

Mieszamy ze sobą oliwę z oliwek, kilka kropel balsamico, ząbek czosnku (starty), szczyptę drobno pokrojonego kopru, zioła prowansalskie, cukier, kilka kropel cytryny oraz pieprz. Kiedy wszystkie składniki po dodaniu dadzą smak słodko kwaśny dodajemy sporą ilość soli. Sól dajemy na końcu bo może nam wydawać się że dressing jest przesolony lecz wcześniej nie solimy warzyw. Polewamy sałatę. Smacznego:)