

Sałata z krakersami



GOSIA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sałata masłowa	1 szt
sałata czerwona	1/2 szt
pomidor	1 szt
rzodkiewka	5 szt
szczypior	1 pęczek
szynka konserwowa	1 plaster
pestki dyni	1 łyżka
sezam	1/2 szt
krakersy	50 gr
Przyprawa do sałatek sosów i dipów Prymat	1 szt
olej	2 łyżki
ogórek	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pestki dyni i sezam przysmażamy na suchej patelni. Sałatę myjemy osuszamy i rwiemy na kawałki. Przygotowujemy sos mieszamy przyprawę do sałatek z olejem i 2 łyżkami gorącej wody. Ogórek obieramy kroimy w słupki, pomidor w cząstki, rzodkiewki kroimy w plasterki. Na półmisku układamy liście sałaty masłowej i liście sałaty czerwonej, dajemy cząstki pomidora i pokrojone ogórki, rzodkiewki i szczypior. Sałatkę polewamy przygotowanym sosem. Kruszymy ser, posypujemy pestkami dyni, sezamu i krakersy. Szynkę kroimy w słupki i układamy na sałacie. POLECAM !!!