

Sałata z pysznym sosem



ALEX_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sałata masłowa	1 główka
czosnek	2 ząbki
oliwa	2 łyżki
musztarda	1 łyżeczka
cukier	0,5 łyżeczki
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
jogurt grecki	4 łyżki
natka pietruszki	3 gałązki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	(ziołowa)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do moździerza wrzucić obrany i przeciśnięty czosnek. Dodać sól morską ziołową, utrzeć dokładnie razem. Dodać oliwę i musztardę i utrzeć na gładką i gęstą masę.

Dodać cukier, pieprz biały, wymieszać. Dodawać po łyżce jogurtu, po każdej dokładnie mieszając.

Sałatę umyć, osuszyć w ręczniczku lub wirówce, poszarpać na kawałki i wrzucić do miski. Polać sosem.

Natkę pietruszki umyć, osuszyć i posiekać średnio drobno. Posypać sałatę z sosem

Sałatę podawać do obiadu lub dań z grilla