

Sałatka Flamenco z anchois



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

Sałata Eisberg Flamenco Mix	1 opakowanie
oliwki czarne Smak	4 łyżki
pomidorki koktajlowe	10 szt.
anchois	8 filecików
parmezan starty	100 g
grzanki ziołowe	4 łyżki

Sos do sałatki

Sos sałatkowy francuski vinaigrette Prymat	1 opakowanie
oliwa	4 łyżki
woda	4 łyżki

Do smaku

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat
Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotować składniki.

- KROK 2 Zawartość opakowania sosu sałatkowego wsypujemy do miseczki, dodajemy 4 łyżki oliwy z oliwek oraz 4 łyżki wody, dokładnie mieszamy i odstawiamy na 10 minut.
- KROK 3 Mieszanę sałat wsypujemy do wysokiej miski i łączymy z sosem sałatkowym.
- KROK 4 Dodajemy oliwki, połówki pomidorków koktajlowych oraz rozdrobnione fileciki anchois. Całość dokładnie mieszamy i przyprawiamy do smaku.
- KROK 5 Przed podaniem posypujemy płatkami parmezanu i grzankami.