

sałatka parówkowa!



DALYANH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sałata pekińska	główka
pomidory	4 sztuki
żółta papryka (świeża)	strąk
Musztarda sarepska Prymat	łyżka
czosnek	2 ząbki
cebula czerwona	2 małe
parówki cielece	12 sztuk
żółty ser	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Liście umytej i odsączonej sałaty poszarpań na małe kawałki. Ugotowane parówki pokroić na grube plastry i dodać do sałaty. Pomidory pociąć na cząstki i wyciąć stwardniałe kawałki. Cebulę i paprykę pokroić na półksiężyce. Całość przełożyć do salaterki. Dodać pokrojony w grubą kostkę, oliwki. Posypać solą i pieprzem. Sałatkę należy polać sosem zrobionym z 5 łyżek oliwy, 2 zmiażdżonych ząbków czosnku i 1 łyżki musztardy.

Smacznego ! ;)