

## Sałatka z bobu z suszonymi pomidorami



**OLA1984**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Sałatka:

<b>bób</b>	200 gramów
<b>jaja na twardo</b>	3 sztuki
<b>rukola</b>	60 gramów
<b>boczek wędzony</b>	100 gramów
<b>cebula czerwona</b>	1 sztuka
<b>pomidory suszone w zalewie</b>	6 sztuk
<b>szczypiorek posiekany</b>	2 łyżki

#### Dressing:

<b>oliwa</b>	3 łyżki
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżka
<b>sól do smaku</b>	
<b>Pieprz czarny grubo mielony Prymat</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek pokroić w paski i usmażyć na rumiano na suchej patelni. Odsączyć na papierowym ręczniku. Pomidory odsączyć z zalewy i pokroić w paski, cebulę pokroić w kostkę. Na talerzu ułożyć rukolę, dodać bób, jajka na twardo pokrojone na ćwiartki, cebulę i pomidory. Dodać boczek i posypać posiekanym szczypiorkiem. Składniki dressingu połączyć. Sałatkę polać dressingiem. Podawać od razu po przygotowaniu.