

## Sałatka z boczkiem, mozarellą i warzywami



**PIOTR77**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Sałatka:

<b>sałata rzymska</b>	2 garście
<b>pomidorki</b>	30 g
<b>mozarella</b>	60 g
<b>cebula</b>	20 g
<b>suszone pomidory</b>	15 g
<b>maliny</b>	10 szt.
<b>boczek</b>	30 g
<b>papryki</b>	60 g
<b>majonez light</b>	30 g
<b>krem jogurtowy</b>	30 g
<b>sól</b>	1 szczypt
<b>pieprz</b>	2 szczypty
<b>suszone kwiaty</b>	4 szczypty

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek w cienkich plastrach upiec na rozgrzanej suchej patelni.  
Do miski dodać pokrojoną sałatę, cebulę, ser, do osobnych przegródek dać pomidorki, suszone pomidory, maliny i paprykę. Gdy ostygnie boczek dodać do sałaty.  
Jogurt wymieszać z majonezem doprawić solą, pieprzem i suszonymi kwiatami nasturcji, chabra.  
Całość wymieszać z sosem dopiero tuż przed podaniem.