

Sałatka z boczniaków .

SMACZNA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

boczniaki	200 g
cykoria	2
sałata lodowa	
seler korzeniowy	1/2
cytryna	1/2
dymka	2
oliwa	3 łyżki
ocet balsamiczny	2 łyżki
sól do smaku	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Znalazłam dzisiaj w moim starym zeszycie ten oto przepis na sałatkę z boczniaków .Chcę się z Wami nią podzielić .

Sałatę umyć, wysuszyć w suszarce do sałaty lub odsączyć w ściereczce. Porwać na drobne cząstki Selera obrać i zetrzeć na grubej jarzynowej tarce.

Cykorię podzielić na listki odrywając je od głąbika i pokroić w paski.

Boczniaki umyć, osuszyć, pokroić w paseczki, przesmażyć na łyżce oliwy.

5Wymieszać wszystkie składniki sałatki.

W miseczce połączyć oliwę z octem balsamicznym, solą i pieprzem. Sosem poleć sałatkę i jeszcze raz wymieszać.