

## Sałatka z fasolką szparagową i pęczakiem



### ANEMON



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>ugotowana zielona fasolka</b>	1 garść
<b>pomidorki koktajlowe</b>	10 sztuk
<b>papryka czerwona</b>	1/2 sztuki
<b>SOS DO SAŁATKI</b>	
<b>oliwa</b>	1 łyżka
<b>ocet balsamiczny</b>	1 łyżeczka
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	do smaku
<b>pęczak</b>	1 szklanka
<b>natka pietruszki</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowany na sypko i wystudzony pęczak przełóż do miski. Dodaj przestudzoną i pokrojoną na małe kawałki fasolkę szparagową. Pomidorki koktajlowe przekrój na pół, a paprykę pokrój w dużą kostkę i przełóż do miski. Dodaj posiekaną natkę pietruszki i wymieszaj. Dokładnie wymieszaj wszystkie składniki sosu i polej nim warzywa. Całość dokładnie, ale delikatnie wymieszaj.