

Sałatka z porów z orzechami i papryką

DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

por (białe części)	2 szt
soku z cytryny	3 łyżki
olej	4 łyżki
czosnek	3 ząbki
mielona kolendra	0,5 łyżeczki
koperek	2 łyżki
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
orzechy włoskie	0,5 drobno posiekane
papryka czerwona	1 szt
Papryka ostra mielona Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pory oczyścić, opłukać, pokroić na kawałki, gotować 5 min. w posolonej wodzie, odcedzić i ostudzić. Paprykę oczyścić i pokroić w kostkę. Połączyć wszystkie składniki i wymieszać. Przygotować sos: sok z cytryny, olej, zmiażdżony czosnek, kolendrę, ostrą paprykę połączyć, wymieszać i polać sałatkę. Wstawić do lodówki na 1-2 godz. Przed podaniem posypać koperkiem.