

Sałatka z serem raclette

ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiełbasa	25 dag
ser raclette	15 dag
ogórki konserwowe	3 sztuki
chrzan	1 korzeń
ocet winny	3 łyżki
bulion warzywny	2 łyżki
oliwa	5 łyżek
natka pietruszki	1 łyżka
cebula czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser raclette wraz z kiełbasą obrać ze skórki, następnie pokroić w cieniutkie plasterki. Ogórki konserwowe pokroić w drobną kosteczkę (nie obierać). Cebulę należy po obraniu pokroić w plasterki, chrzan po obraniu zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Ocet należy wymieszać z oliwą, chrzaniem, bulionem, solą i pieprzem. Wcześniej pokrojone i posiekane składniki należy połączyć sosem, dokładnie wymieszać. Sałatkę należy wstawić do lodówki w celu schłodzenia.