

## Sałatka z suszonymi pomidorami



### SMAK\_PL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

## SKŁADNIKI

### Warzywa:

<b>sałata</b>	1/2 główki
<b>suszone pomidory z ziołami</b>	1/2 słoika
<b>pomidorki koktajlowe</b>	12-14 sztuk
<b>ogórki konserwowe</b>	5-6 sztuk
<b>kukurydza w puszcze</b>	1 puszka
<b>czzerwona cebula</b>	1 sztuka
<b>ser żółty</b>	15 dag
<b>natka pietruszki</b>	2-3 łyżki
<b>słonecznik ziarna</b>	3-4 łyżki

### Sos:

<b>zalewa z suszonych pomidorów</b>	3 łyżki
<b>sok z cytryny</b>	2 łyżki
<b>sos sojowy ciemny</b>	1 łyżeczka
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziarna słonecznika rumienimy na rozgrzanej patelni. Pozostawiamy do ostygnięcia.

Sałatę rwiemy na kawałki. Pomidorki przekrawamy na pół. Ogórki konserwowe kroimy w półplasterki, a cebulę w piórka. Odsączamy kukurydzę. Ser trzemy na tarce. Suszone pomidory kroimy na mniejsze kawałki. Warzywa mieszamy.

Składniki sosu mieszamy razem. Sałatkę polewamy sosem krótko przed podaniem. Posypujemy natką i słonecznikiem.