

## Wielkanocna sałatka z kaszą jęczmienną



### PANIMISIOWA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kasza jęczmienna</b>	1 torebka
<b>szynka konserwowa</b>	4 plastry
<b>ogórek konserwowy</b>	3 szt
<b>pieczarki marynowane</b>	5
<b>pomidorki koktajlowe</b>	8
<b>jajko</b>	1
<b>majonez</b>	2 łyżki
<b>chrzan</b>	1/2 łyżeczki
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>Przyprawa do sałatek sosów i dipów Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Kaszę gotujemy wg przepisu na opakowaniu. Odcedzamy i pozostawiamy do przestygnięcia.
- KROK 2 Szynkę kroimy w kostkę, ogóreczki w pół-plasterki, a pieczarki i pomidorki w plasterki. Pokrojone składniki mieszamy z kaszą jęczmienną, oliwą z oliwek i naturalną przyprawą do sałatek.
- KROK 3 Jajko gotujemy na twardo i kroimy w cząstki. Następnie układamy na wierzchu sałatki w formie gwiazdy. Majonez mieszamy z chrzaniem i wyciskamy na wierzch sałatki.