

Sałatka z szynką, buraczkami i grzankami



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka (najlepiej wołowa)	20 dkg
mieszanka świeżych sałat	
rukola	1 pojemniczek
marynowane buraczki	1 słoiczek
pomidorki koktajlowe	
żółta papryka	1 strąk
oliwa	
grzanki	
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynkę pokroić na paski. Pomidory opłukać, osuszyć, pokroić na połówki lub ćwiartki. Paprykę opłukać, usunąć nasiona, pokroić w paski. Buraczki osączyć, pokroić na ćwiartki, zalewę zachować. Mieszankę sałat przełożyć do miski, dodać opłukaną i osuszoną rukolę, pokrojone pomidory, buraczki oraz szynkę. Składniki dobrze wymieszać. 4 łyżki zalewy z buraczków wymieszać z solą i pieprzem. Miesząc dodać 4 łyżki oliwy. Sosem polać sałatkę. Posypać grzankami.