

## Sałatka kolorowa



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pomidor</b>	1
<b>ogórka zielonego tzw. węża</b>	1/2
<b>g kukurydzy konserwowej</b>	200
<b>marchewka</b>	1
<b>liście sałaty karbowanej (raczej dla ozdoby)</b>	2-3
<b>czubatych łyżek posiekanych świeżych ziół - ja dodałam koperek, natkę i cienki szczypiorek</b>	3-5
<b>Sos sałatkowy:</b>	1 opakowanie (koperkowy)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos przygotowujemy w/g przepisu na opakowaniu mieszając wszystkie składniki w słoiczku, zakręcamy i wstrząsamy energicznie przez kilka sekund. Wszystkie warzywa myjemy, osuszamy. Marchew obieramy, ścieramy na tarce jarzynowej (duże oczka), sałatę lodową rwiemy palcami na mniejsze kawałki albo kroimy. Pomidora sparzamy, obieramy ze skórki, kroimy w kostkę. Ogórka, ze skórką, kroimy w ćwierć plasterki. Cebulę obieramy, kroimy w kostkę, sparzamy. W misce mieszamy sałatę lodową, pomidora, ogórka, marchew, cebulę, osączoną kukurydzę, zioła. Polewamy całość sosem i dokładnie mieszamy. Podajemy, przybraną liśćmi sałaty karbowanej, jako surówkę do dań obiadowych albo jako przystawkę. Można, jak najbardziej, przygotować samodzielnie sos mieszając oliwę z sokiem z cytryny i doprawiając do solą, cukrem i mielonym pieprzem.