

## sałatka ze smażonym serem i boczkiem



### PCHELKA79



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pomidory koktajlowe (czerwone)</b>	50 g
<b>czosnek ząbki</b>	
<b>ostra salsa pomidorowa</b>	1 łyżka
<b>ocet balsamiczny</b>	1 łyżeczka
<b>ser grill</b>	100 g
<b>sałata karbowana</b>	1 sztuka
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	
<b>tymianek</b>	
<b>papryka żółta</b>	1 sztuka
<b>boczek</b>	100 plastry

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- boczek kroimy w cienkie plastry, przyprawiamy, obsmażamy na chrupko, zdejmujemy z patelni,
- ser kroimy w plastry, obsmażamy na połowie tłuszczu pozostałego po smażeniu boczku ( drugą połowę odlewamy do pojemnika)
- sałatę myjemy, dokładnie suszymy,
- pomidorki kroimy na pół, paprykę w cienkie paseczki, dodajemy do sałaty,
- czosnek rozgniatamy z solą, dodajemy pieprz, sól, ocet i odlany tłuszcz ze smażenia boczku, salsę mieszamy,
- połowę powstałego sosu polewamy sałatę, mieszamy, rozkładamy na talerzach,
- na każdym talerzu układamy kilka plastrów sera i boczku, polewamy resztą sosu