

Sałatka z kaszą jęczmienną i kurkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

szkl. ugotowanej kaszy jęczmiennej mazurskiej	1
słoik 0,33l kurek marynowanych (ja mam swoje, z marchewką i cebulką)	1
ogórki konserwowe	3
strąka papryki żółtej	1/2
dkg szynki gotowanej	10
łyżki oliwy	4
łyżki zalewy octowej z grzybów	2-3
pęczka koperku	1/2
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku:
sól	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby osączyć, marchewkę i cebulkę zachować. Kasza rozdrobnić widelcem. Koperek posiekać. Szynkę, paprykę i ogórki pokroić w drobną kostkę. W misce wymieszać kaszę z warzywami i wędliną, dodać koperek i osączone grzybki z dodatkami z zalewy. W osobnym naczyniu wymieszać oliwę w niewielką ilością marynaty, doprawić pieprzem i ew. solą, wlać do sałatki, wymieszać dokładnie. Odstawić na min. 30 min. aby sałatka się "przegryzła". Ja podałam ją jako samodzielne danie na kolację. Jeśli mamy grzybki marynowane bez dodatków można do sałatki dodać 2-3 łyżki posiekanej i sparzonej cebulki.