

Sałatka poświęteczna



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

strąka papryki czerwonej i żółtej	po 1/2
ogórki konserwowe	3
ząbki czosnku (przeciśniętego przez prasę)	1-2
łyżka majonezu	1
gałązek natki pietruszki	kilka
sól, pieprz mielony biały, sos chili	do smaku:
schab pieczony	4 (plastry, 2 cm)
jajko ugotowane na twardo	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryki, schab, jajka i ogórki kroimy w grubą kostkę, wrzucamy do miseczki. Dodajemy majonez wymieszany z jogurtem i czosnkiem. Doprawiamy całość solą, pieprzem i kilkoma kroplami sosu chili, dokładnie mieszamy. Na koniec dodajemy grubo posiekaną natkę i odstawiamy sałatkę w chłodne miejsce na przynajmniej 30 min. aby się "przegryzła". Podajemy jako samodzielną przekąskę na kolację lub lunch.