

Misz-masz z sosem Szefa :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 szklanki pokrojonej w drobne paseczki kapusty pekińskiej

1/2 białej części pora pokrojonej w pół plasterki

1/3 szklanki pokrojonego koperku

1 opakowanie „ Sos sałatkowy-sałatka Szefa z ziołowymi grzankami \”

1 czubata łyżeczka konfitury owocowej (morelowa, pomarańczowa , brzoskwiniowa - raczej z tych jasnych w kolorze)

1 łyżeczka czubata majonezu

pomidory

2 szt. (półplasterki)

olej

1/4 szkl.

rzodkiewka

4 sz. (pokrojone w plasterki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać kapustę ,pomidory, ogórek, rzodkiewki, por, koper .Zrobić dresing z oleju, konfitury, majonezu , sosu sałatkowego. Połączyć sosem surówkę i zamieszać. Posypać grzankami. Podawać na świeżo .