

Sałatka z bobu



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bób	50 dag
pomidory	3 sztuki
cebula	1 sztuka
majonez	4 łyżki
musztarda	1 łyżeczka
sól do smaku	
pieprz do smaku	
cukier do smaku	
siekany koperek	1 łyżka
jajko ugotowane na twardo	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na wrzącą, lekko osoloną wodę wrzucamy bób: gotujemy do miękkości, odcedzamy i-po przestudzeniu-obieramy z łupin.Pomidory sparzamy, obieramy ze skórki,kroimy w plasterki: cebulę drobno siekamy, jajko dzielimy na ćwiartki. Przygotowujemy sos z majonezu, musztardy, soli,cukru i pieprzu. Pomidory,bób,cebule polewamy sosem i dokładnie mieszamy.Gotową sałatkę posypujemy koperkiem i dekorujemy ćwiartkami jajka.