

Salatka hiszpańska



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebule	4 szt
sałaty	6 listków
oliwy	4 łyżki
soku z cytryny	2 łyżki
pomidory	2 szt
musztardy	1 łyżeczka
miodu	1 łyżeczka
cukru i sól do smaku	1 szczypta
estragon	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę należy pokroić w talarki, zalać na 5 minut posolonym wrzątkiem, odcedzić na sitku. Z oliwy, ziół, musztardy, miodu, soku z cytryny, soli, pieprzu i szczypty cukru przygotować sos. Sałatę umyć, osuszyć, podzielić na małe kawałki i rozłożyć na talerzu. Następnie włożyć cebulę, na niej pomidory w plastrach polać przygotowanym sosem. Do salatkę można dodać kilka zielonych i czarnych oliwek. Podawać do mięsa.