

Sałatka z ostrym sosem



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sałata rzymska	1 główka
pomidorki koktajlowe	30 dkg
seler naciowy	3 pędy
różnokolorowa papryka	3 strąki
sos tabasco	do smaku
oliwa	4 łyżki
ocet balsamiczny	
sól, pieprz, cukier	do smaku
bazylia	1 pęczek
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
salami	10 (ostre)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałatę opłucz, osusz, porwij na małe kawałki. Oczyść strąki papryki i pokrój w cienkie paseczki. Pomidorki potnij na połówki. Opłucz bazylię, osusz, listki poodrywaj od gałązek. Oczyść pędy selera naciowego, pokrój w plasterki. Przygotuj sos: 2 łyżki octu balsamicznego utrzyj z odrobiną soli, pieprzu i cukru. Dodaj kilka kropelek tabasco oraz zioła prowansalskie. Wymieszaj z oliwą. W dużej salaterce wymieszaj sałatę z pomidorami, papryką i selerem naciowym oraz listkami bazylii, skrop przygotowanym sosem. Sałatkę obłóż zwiniętym w różyczki plasterkami salami. Resztę sosu ustaw w sosjerce obok miski z sałatą. Sos możesz wzbogacić, dodając posiekaną cebulkę lub roztarty ząbek czosnku oraz łyżeczkę mielonego parmezanu.