

Sałatka prowansalska



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidor	5 sztuk
czosnek	3 ząbki
oliwa	3 łyżki
ocet winny	2 łyżki
natka pietruszki	2 łyżki
sól	--
anchois	
Pieprz czarny mielony Prymat	--
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
karczochy	1 konserwowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory umyć i pokroić w plasterki. Karczochy osączyć z zalewy i pokroić na ćwiartki. Filety z sardeli drobno posiekać. Czosnek obrać, posiekać i rozetrzeć z pół łyżeczki soli. Oliwę połączyć z octem, czosnkiem, solą, pieprzem Prymat, ziołami Prymat i posiekaną natką. Pomidory, karczochy i posiekane filety przełożyć do miski, dokładnie wymieszać, a następnie połączyć sosem. Przybrać oliwkami i natką.