

Najlepsza sałatka do kurczaka



MIENTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółta papryka	1 sztuka
ogórek	1 sztuka
ser feta	150 gramów
oliwa	5 łyżek
musztarda	3 łyżeczki
sok z cytryny	2 łyżki
Przyprawa do sałatek Prymat w młynku	2 łyżeczki
cebula czerwona	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Robimy dressing:

Oliwę mieszamy z musztardą, sokiem z cytryny i przyprawą do sałatek.

KROK 2 Paprykę kroimy w małą kostkę lub cienkie paski. (Czasem dodaję też zieloną paprykę).

Ogórka przekrajamy wzdłuż i kroimy w plasterki.

Cebulę kroimy w piórka.

Zalewamy warzywa dressingiem i mieszamy.

KROK 3 Kroimy ser feta w kostkę i dodajemy do sałatki.

Delikatnie mieszamy i gotowe.

Smacznego :)