

sałatka admirańska



JADWIGA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki świeże	2 sztuki
pomidory	2 sztuki
sałata kolorowa	10 liści
pieczeń wieprzowa	20 dag
oliwa	2 łyżki
ocet winny	2 łyżki
cebula czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki obierz i pokrój na ćwiartki, cebulę pokrój w piórka, pomidory pokrój w ósemki. Sałatę i bazylię umyj - osusz - podrzyj na kawałki. Pieczeń pokrój w kostkę.
Zmieszaj z oliwą i octem. Dopraw solą i pieprzem