

Sałata rzymska z octem balsamicznym



JOANNASZ3190



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sałata rzymska	1 główka
pomidor	2 sztuki
ser typu bałkańskiego	1 opakowanie
ocet balsamiczny	3 łyżki
oliwa	2 łyżki
cukier	1 łyżeczka
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałatkę rzymską płuczemy pod letnią wodą, osuszamy i rwiemy na mniejsze części. Wkładamy do dużej miski. Pomidory obieramy ze skórki i kroimy w średniej wielkości kostkę, tak samo jak ser bałkański. Łączymy z sałatą. W osobnej misce przyrządzamy sos z octu balsamicznego, oliwy z oliwek i cukru. Polewamy nim składniki. Posypujemy ziołami prowansalskimi i doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Dokładnie mieszamy. Wstawiamy do lodówki na schłodzenie na około 20-30 min. Jemy sama lub z ciemnym pieczywem.