

Sałatka pekinka z fetą i chili na ostro



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kukurydza w puszcze	1 puszka
fasolka czerwona	1 puszka
papryka czerwona	1/2 sztuka
ogórek zielony	1/2 sztuki
rzodkiewki	5 sztuk
oliwki czarne	20 sztuk
oliwki zielone	20 sztuk
papryka zielona	1/2 sztuk
feta	1/2 opakowania
papryczka chili	1 sztuka
cebula czerwona	1 sztuka
pomidor	1 sztuka
majonez	2 łyżki
sól	1 do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	1 do smaku
kapusta biała	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Fasolka i kukurydza odsączona

- KROK 2 Paprykę czerwoną i zieloną myję i kroję w kostkę. Ogórek kroję w plastry, cebulę obieram i kroję w piórka.
- KROK 3 Kapustę pekińską kroję drobno nożem, przekładam do miski. Dodaję odsączoną kukurydzę i fasolkę z puszki. Dodaję do kapusty. Dodaję oliwki, pokrojone chili, oraz pomidor duży pokrojony bez skórki. Skórkę wykorzystam do dekoracji jako różę. Fetę kroję w kostkę. Wszystko mieszam, doprawiam solą, pieprzem, majonezem. Dekoruję rzodkiewką plasterkami, chili krążkami, oraz oliwkami.
- KROK 4 Dekoruję rzodkiewką plasterkami, chili krążkami, oraz oliwkami.