

Sałatka bawarska



JUSTYNA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

fasolka szparagowa z puszki	30 dag
ser żółty	10 dag
liście sałaty	kilka
oliwa	1 łyżka
ocet winny	1 łyżka
ostra musztarda	1 łyżeczka
natki tymianku	kilka gałązek
sól, piepr	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser żółty kroimy w cienkie paseczki. Cebulę obieramy i kroimy w piórka. Liście sałaty płuczemy, osuszamy i rwiemy na drobne kawałki. Fasolę odsączamy z zalewy. Wszystkie składniki łączymy ze sobą. Do oliwy dodajemy ocet, musztardę, przyprawiamy tymiankiem, solą, pieprzem i mieszamy. Polewamy sosem sałatkę i mieszamy. Sałatkę układamy do salaterki i na pół godziny odstawiamy do lodówki.