

sałatka z bobu po alpejsku



MMICHALOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki kiszzone	2 szt
cebula biała	2 szt
natka pietruszki	
gęsta śmietana	1/2 szkl
sól	
cukier	
musztarda	
czosnek	
bób	300 g
ketchup	2 łyżki
ryba wędzona	150 (bez ości)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Opłukany bób ugotować pod przykryciem. Posolić. Odcedzić i obrać. Cebule, ogórki obrać i pokroić w kostkę wraz z rybą. Wymieszać ze śmietaną, posiekana natką i ketchupem. Doprawić pozostałymi składnikami