

Jaglana sałatka z fasolą



MAŁPECZKA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 szkl kaszy jaglanej

1 szkl. wody

1 szkl. mleka

1 puszka czerwonej fasoli

plaster gotowanej szynki o grubości 3 cm

sól

estragon

pieprz

natka pietruszki

6 łyzek oliwy

sól ewentualnie pieprz

ogórki konserwowe

2-3 szt.

sok z cytryny

2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę płuczemy i wrzucamy do gotującej się i osolonej wody wymieszanej z mlekiem. Fasolę odcedzamy a pozostały z niej wyciąg wlewamy do kaszy. Ogórki kroimy na średniej wielkości kawałki. Szynkę kroimy w małą kostkę. Kaszę po ugotowaniu przelewamy ciepłą wodą. Po jej ostudzeniu wszystkie przygotowane wcześniej składniki łączymy ze sobą. Do małej szklanki wlewamy sok z cytryny, mieszamy z solą. Powoli dolewamy oliwę ciągle mieszając aż sos zgęstnieje. Sosem polewamy sałatkę