Sałatka mięsno - warzywna

PAULAC

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ementaler	10 dag
mięso gotowane	10 dag
szynka gotowana	10 dag
kiełbasa chuda	10 dag
ogórek konserwowy Smak	10 dag
zielona papryka (świeża)	1 szt
pomidor mały	3 szt
rzodkiewka	1 pęczek
sól	do smaku
ocet 10 %	2 łyżki
oliwa	6 łyżek
czosnek	1 ząbek
jajko ugotowane na twardo	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zalewa:
1/2 łyżeczki soli rozpuścić w occie, dodać pieprz, oliwę i przeciśnięty przez praskę czosnek.
Ser, mięso, kiełbasę i ogorki pokroić w kostkę, włożyć do zalewy na 15 minut. Paprykę oczyścić z nasion i pokroić w cienkie paseczki. Pomidory pokoić w kawałki, jajka i rzodkiewki w platerki.
Do sałatki dodać pomidory i paprykę, dobrze wymieszać.