

Sałatka z kaszy z serem wędzonym



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

połówki gruszek marynowanych	4
nieduże, mięsiste pomidory	2
kiełbaski frankfurterki	2-3
łyżki oliwy + trochę zalewy z gruszek	3
łyżki posiekanego koperku	2-3
sól, pieprz mielony	do smaku:
pęczak	1 szklanka
ser wędzony	20 (w plasterkach)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory sparzyć, przelać zimną wodą, obrać ze skórki. Pokroić na ósemki i usunąć wodniste środki z pesteczkami. Miąższ pokroić w paski. Gruszki pokroić w cienkie plasterki. W plasterki, ukośne, pokroić też kiełbaski. W misce wymieszać kaszę, pomidora, gruszki i kiełbaski. Oliwę zmieszać z 3-4 łyżkami zalewy z gruszek i koperkiem, połać sałatkę. Doprawić solą i pieprzem, wymieszać. Odstawić do lodówki na min. 30 min. aby smaki się przegryzły. Na talerzach ułożyć plasterki sera, na środek wyłożyć sałatkę. Podawać np. na kolację albo jako przystawkę.