

Sałatka wrocławska



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mortadale	40 dkg
ogórki konserwowe	3 sztuki
cebula	1-2 sztuki
żółty ser	10 dkg
oliwa	4 łyżki
ocet winny	2 łyżki
ostra musztarda	1 łyżeczka
posiekana zieleń	1 garść
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mortadelę pokroić w słupki lub kostkę. Ogórki obrać ze skórki i pokroić w słupki lub kostkę. Tak samo pokroić ser. Cebulę drobno posiekać. Mortadelę, ogórki, ser i cebulę razem wymieszać. Oliwę ubić z octem, musztardą, wymieszać z zielenią i doprawić do smaku solą oraz pieprzem. Sałatkę połączyć sosem, dobrze wymieszać i wstawić do lodówki przynajmniej na godzinę.