

## Sałatka z (przy)domowego ogródka



**MARZENA52**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| <b>GŁÓWKI SALATY</b>                             | 1 szt |
| <b>zodkiewki</b>                                 | 3 szt |
| <b>śmietana 12%</b>                              | 1 szt |
| <b>Sos sałatkowy do mizerii koperkowy Prymat</b> | 1 szt |
| <b>sól</b>                                       |       |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałatę dokładnie myjemy, osuszamy, wkładamy do miski i solimy. Odstawiamy na ok 15 min. Po umyciu rzodkiewek, kroimy je na plasterki dokładamy do sałaty całość mieszamy. Sos sałatkowy łączymy ze śmietaną i odstawiamy na ok 5 min. Następnie łączymy sos z sałatą. Dekorujemy wg upodobania ja wykorzystałam rzodkiewkę, szczypiorek i natkę pietruszki. Wszystkie składniki pochodzą z mojego przydomowego ogródka (oprócz śmietany lub jogurtu). Smacznego!!!

do dekoracji: rzodkiewki, szczypiorek, natka pietruszki