

Sałatka nicejska



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Sałatka:

sałata lodowa	1 opakowanie
pomidorki koktajlowe	5 sztuk
jajko	5 sztuk
fasolka szparagowa	30 dag
żółta i czerwona papryka	2 sztuki
cebula dymka ze szczypiorkiem	1 sztuka
tuńczyk	1 puszka

Sos:

Sos sałatkowy koperkowo-ziółowy polski Prymat	1 opakowanie
woda	3 łyżki
oliwa	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Jajka obrać i pokroić na cząstki.
2. Pomidory umyć, osączyć i pokroić na ósemki.
3. Fasolkę opłukać, obrać z włókien, ugotować do miękkości w lekko posolonej i posłodzonej wodzie, odcedzić i ostudzić.
4. Dymkę obrać, umyć i pokroić w plasterki z częścią szczypioru.
5. Paprykę oczyścić z nasion, opłukać i pokroić w paski.
6. Pomidory, paprykę, jajka i kawałki tuńczyka ułożyć równomiernie na kawałkach sałaty. Posypać cebulą i szczypiorem. Polać [sosem polskim koperkowo-ziółowym Prymat](#).

