

Sałatka mięsna z warzywami



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ementaler	100 g
mięso gotowane	100 g
szynka gotowana	100 g
kiełbasa	100 g
ogórki konserwowe	100 g
papryka zielona	1 szt
małe pomidory	3 szt
rzodkiewka	1 pęczek
sól	0,5 łyżeczki
ocet	2 łyżki
pieprz	
olej	6 łyżek
czosnek	0,5 łyżeczki
jajko ugotowane na twardo	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Zalewa: sól rozpuszczamy w occie, dodajemy pieprz, olej, czosnek.
2. Ser, mięso, kiełbasę i ogórki kroimy w małą kostkę, wkładamy to do zalewy i zostawiamy na 10 minut.
3. Paprykę kroimy w paseczki. Pomidory w kawałki, natomiast obrane jaja i rzodkiewki w plasterki.
4. Do sałatki dodajemy pokrojone pomidory i paprykę, wszystko porządnie mieszamy.