

Kolorowy miks sałat



Autor: **Swiat_Kobiety**
Przepisów: **3277** Ocena: **28006**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1 op. mieszanych sałat z roszponką i radicchio
- 1 szkl. kolorowych pomidorków
- 1 cebula cukrowa
- 2 łyżki oliwy
- po łyżeczce cukru i ostrej musztardy
- suszona bazylija i oregano
- sól
- 1 ząbek czosnku
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 czas ok. 15 min; porcja – 180 kcal, cena 1,20 zł
- 2 Mieszane sałaty opłucz, osusz w specjalnej wirówce lub na papierowym ręczniku kuchennym. Większe listki porwij na kawałki. Sałaty umieść na dużym półmisku.
- 3 Opłucz i osusz kolorowe pomidorki koktajlowe (żółte i czerwone), poprzekrawaj je na połówki. Rozłóż dekoracyjnie na sałatach. Cebulę cukrową obierz, drobno posiekaj. Posyp nią sałatkę.
- 4 Przygotuj sos do sałatki. Do zakręcanego słoika wlej 2 łyżki przegotowanej zimnej wody oraz oliwę. Dodaj cukier, musztardę, po szczypcie suszonej bazylii i oregano oraz przeciśnięty przez praskę czosnek.
- 5 Zakręć słoik i energicznie nim potrząśnij przez kilka minut, aż wszystkie dokładnie się połączą.
- 6 Gotowy sos dopraw do smaku solą oraz pieprzem. Polej przygotowaną sałatkę, delikatnie przemieszaj. Od razu podawaj na stół. Sałatka jest idealna do grilla.

Źródło: Świat kobiety

Twoje notatki do przepisu: