

# Sałatka obiadowa.



Autor: **ammarena**  
Przepisów: 5 Ocena: 10

 5-6 os.  15 min  średnie  przystępne



## Składniki:

- pomidor, 1
- kukurydza, 1 puszka
- szczypiorek, dwie stołowe łyżki pokrojonego
- zielony ogórek, 1
- kapusta pekińska, na oko 1/4
- jogurt naturalny, 2 łyżki
- czosnek, 2 ząbki
- majonez, pół łyżki stołowej
- DODATKOWO PRZYPRAWY, wg smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 UMYĆ POMIDORY, SZCZYPIOREK I OGÓRKA. DO MISKI PRZEŁOŻYĆ ODCEDZONĄ KUKURYDZĘ, POKROJONY DROBNO SZCZYPIOREK, POSIEKANĄ KAPUSTĘ. POMIDORY POKROIĆ W KOSTKĘ, OGÓRKA ZIELONEGO POKROIĆ CIENKO W TALARKI. WARZYWA DOKŁADNIE WYMIESZAĆ EWENTUALNIE MOŻNA DODAĆ TROCHĘ CZERWONEJ, ŚWIEŻUTKIEJ PAPRYKI.;)
- 2 DO MISKI NAŁOŻYĆ JOGURT NATURALNY I MAJONEZ. WYCISNAĆ DWA ZĄBKI CZOSNKU, POSIEKAĆ TROCHĘ SZCZYPIORKU. ABY SMAKOWAŁO DOBRZE, NALEŻY DOPRAWIĆ DUŻĄ ILOŚCIĄ PIEPRZU, SZCZYPTĄ SOLI ZWYKŁEJ, JAK I CZOSNKOWEJ. DODATKOWO DODAĆ SZCZYPTĘ CHILI, BAZYLI I OREGANO.

## Twoje notatki do przepisu: