

Sałatka serowo-warzywna

Autor: **milk313**Przepisów: **9** Ocena: **30**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- sałata, główka
- ser żółty, 20 dag.
- wędzona szynka(w kawałku), 20 dag.
- czerwona papryka, 1 strąk
- rzodkiewki, 4-5 sztuk
- szczypiorek, pęczek
- pietruszka
- majonez, 4 łyżki
- olej lub oliwa, 1,5 łyżki
- biały ocet winny, 1,5 łyżki
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Sałatę umyć, osuszyć , porwać na mniejsze kawałki, wrzucić do miski. Ser, szynkę, rzodkiewki i paprykę pokroić w kostkę, dorzucić do sałaty.
- 2 Sos: Wymieszać olej, ocet i majonez na sos o jednolitej konsystencji, doprawić solą i pieprzem. Połączyć nim składniki w misce, posypać drobno posiekanym szczypiorkiem i pietruszką, wszystko dokładnie wymieszać i wstawić do lodówki na pół godziny by składniki się " przegryzły".
- 3 **SMACZNEGO!!!!**

Twoje notatki do przepisu: