

Sałatka śródziemnomorska



Autor: **Kobieta_i_zycie**
Przepisów: **1313** Ocena: **11049**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- opak. mieszanki sałat z roszponką
- 1/2 czerwonej papryki
- 20 dag pomidorów cherry
- kulka mozzarelli
- cebula czerwona
- 1/2 ogórka szklarniowego; Sos: łyżka oleju z pestek moreli
- łyżka octu winnego
- 1/2 łyżeczki cukru
- sól
- grubo mielony pieprz czarny

Sposób przygotowania:

- 1 Mieszankę sałat wsypuję do miski. Paprykę myję, oczyszczam z nasion i tnę w cienkie paseczki, obraną cebulę kroję w piórka. Opłukany ogórek i osączoną z zalewy mozzarellę – w kostkę. Pomidorki dzielę na połówki. Wszystkie mieszam.
- 2 Przygotowuję sos: ocet winny ucieram z olejem z pestek moreli, doprawiam cukrem (można zastąpić go miodem naturalnym), szczyptą soli oraz pieprzem. Sałatkę skrapiam sosem tuż przed podaniem.
- 3 15 min • Porcja 120 kcal • Koszt porcji ok. 2 zł • Przepis na 3-4 porcje.

Źródło: Kobieta i życie

Twoje notatki do przepisu: