



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Sałata po kurpiowsku

Z braku cytryny może być kwasek cytrynowy

Składniki:

- papryka czerwona, 1 szt.
- pomidor, 2 szt.
- sok z cytryny, 1 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- woda, 2 łyżk.
- słonina, 4 dag
- papryka, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Umytą sałatę podzielić na liście i ułożyć w salaterce. Drobno pokrajać słoninę (albo inne mięsko) i smażyć na patelni do lekkiego zarumienienia skwarek, które oddzielić. Odstawić do przestudzenia, ale do ciepłego jeszcze tłuszczu dodać sok z cytryny, sól i pieprz do smaku. Pokroić pomidory na drobniej - wrzucić do sałatki. Paprykę można przypiec ale można też wrzucić surową - pokrojoną na cząstki. Sałatę polać sosem i posypać skwarkami (lub podsmażonym mięskiem).

