



Tekst i zdjęcie: **daruniaa22** - Kucharz (500)

Sałatka dla łasuchów

Sos- francuski vinegrette (1op.)

Składniki:

- pomidor, 2 szt.
- ogórek , 1 szt.
- mozzarella, 2 szt.
- łosoś wędzony, 200 g
- ser żółty, 250 g
- kapusta pekińska , 1 szt.
- sos, 1 szt.
- sól, 0 uncja
- mielony pieprz, 0 uncja

Sposób przygotowania:

1) Pomidory i ogórka myjemy, obieramy i kroimy w kostkę. Mozzarelle, żółty ser i łososia również kroimy w kostkę. 2) Opłukaną i osączoną kapustę siekamy. Składniki przekładamy do miski, solimy i mieszamy. Polewamy sosem i odstawiamy na 5-10 min, by się przegryzła.

