

Sałatka prowansalska

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki -
- boczek lub słonina -
- zioła prowansalskie -

Etapy przyrządzania:

1. Wyszorowane dokładnie małe ziemniaczki kroimy na talarki.

Surowy boczek lub słoninę kroimy na cienkie plasterki i przysmażamy razem z pokrojonymi kartofelkami, przyprawiając ziołami prowansalskimi.

Gdy ziemniaki i boczek już są przyrumienione, razem z wytopionym z boczku tłuszczem, jeszcze gorące, przekładamy do salaterki, w której już jest umyta, odsączona i porwana na kawałki sałata (sałatę rwiemy rękami, nie kroimy nożem).

Smacznego!

