

Sałatka z serem i szynką

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Pyszna sałatka.

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- sałata - 1 duża główka
- kiełbasa szynkowa - 15 dag
- gruby plaster żółtego sera - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- rzodkiewki - 4 szt.
- szczypiorek - 1 pęczek
- ocet winny - 4 łyżka(i)
- sól -
- grubo mielony pieprz -
- olej - 5 łyżka(i)
- cukier - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Listki sałaty porwać na kawałki. Kiełbasę i ser pokroić w kostkę. Cebulę obrać i pokroić w cieniutkie krążki. Rzodkiewki pokroić w słupki, szczypiorek posiekać.
2. Przygotować sos winegret:
ocet winny przyprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem. Powoli ciągle mieszając wlewać olej. Sos wymieszać ze szczypiorkiem.
3. Na talerzykach ułożyć listki sałaty, posypać pokrojonym serem, wędliną i rzodkiewkami i polać sosem winegret. Podawać z białym pieczywem.