

Sałatka wiosenno- chińska

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Sałatka wiosenno- chińska

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- dwie zupki chińskie ostre, 1/2 puszki kukurydzy, 1/2 puszki groszku, por, -
- 1/2 ogórka świeżego, papryka konserwowa -
- kapusta pekińska (ok. 5 liści), szczypiorek, 3 zębki czosnku, 1/2 szkl. jogurtu naturalnego -
- 1/2 szkl. majonezu Winiary, sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Makaron z zupek chińskich zalać wrzątkiem (na 3 min) i odcedzić. Ogórek, kapustę, por, paprykę pokroić w kostkę, szczypior drobno. Dodać groszek i kukurydzę. Wszystko do miski i zalać sosem z: jogurtu, majonezu, wyciśniętego czosnku, wszystkich dodatków z zupek, soli, pieprzu.

