

Pikantna sałatka

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

bardzo dobra

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cebule - 2 szt.
- czerwone papryki - 2 szt.
- olej - 2 łyżka(i)
- ocet - 4 łyżka(i)
- ser tyłżycki - 25 dag
- musztarda z całymi ziarenkami gorczycy - 1-2 łyżka(i)
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- cukier -

Etapy przyrządzania:

1. Cebule obrać. Potem pokroić na pół talarki. Papryki umyć, dokładnie oczyścić z gniazd nasiennych. Żółty ser pokroić w równe słupki. Liście sałaty dokładnie opłukać pod bieżącą wodą i osuszyć. Kilka całych liści odłożyć, resztę porwać palcami na małe kawałki. Przyrządzić sos do sałatki. W miseczce wymieszać musztardę z octem. Doprawić do smaku solą, pieprzem i odrobiną cukru. Na koniec dodać olej, ubić (olej musi związać się z resztą składników sosu). Przygotowane składniki sałatki połączyć (oprócz całych liści sałaty). Delikatnie przemieszać z częścią sosu.

