

Z RÓŻNYMI KIEŁKAMI

Wpisany przez Dana
wtorek, 04 września 2007 21:56 -

Pudełko (100 g) różnych kiełków, po 1 puszce (200 g) kukurydzy i czerwonej fasoli w zalewie, 1 nieduży ogórek sałatkowy, 200 g sera żółtego, 1/2 główki kapusty pekińskiej, Sos vinaigrette: 2 ząbki czosnku, 3 łyżki oliwy, 1 łyżeczka octu lub soku z cytryny, sól, pieprz, cukier, łyżka przegotowanej wody

SOS: Czosnek wycisnąć przez prasę. Wszystkie składniki włożyć do małego słoiczka z zakrętką (np. po małych dżemach czy przecierach pomidorowych). Po szczelnym zakręceniu wstrząsnąć kilkakrotnie słoiczkiem.

Ser i ogórka pokroić w kostkę (kawałek ogórka zostawić do dekoracji). Kukurydzę i fasolę osączyć z zalewy. Kapustę cienko posiekać. Wszystkie składniki wymieszać w misce, połączyć sosem, odstawić na ok. 1 godzinę. Przełożyć na podłużną salaterkę, udekorować cząstkami zielonego ogórka.

wg Ireny Rogowskiej-Chęć z Kłodzka