



KOLOROWA SAŁATKA Z SALAMI CHIPS

SKŁADNIKI:

Salatka:

- 1 opakowanie salami chips o smaku ketchupu
- 4 papryki czerwone średniej wielkości
- 1 i 1/3 szklanki ugotowanej komosy ryżowej
- 2/3 szklanki groszku zielonego mrożonego
- 1/2 szklanki kukurydzy konserwowej
- 3 łyżki prażonych solonych pestek słonecznika
- 8 cm białej części pora
- listki roszponki do dekoracji

Dressing:

- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka octu winnego białego
- 1 płaska łyżeczka miodu
- 1/2 łyżeczki płatków chili
- sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu zblendować na gładki sos.
2. Od papryk odciąć wierzch z ogonkiem i oczyścić je z gniazd nasiennych.
3. Pora pokroić na cienkie plasterki.
4. Groszek gotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
5. Salami pokroić w paseczki.
6. Do miski wrzucić komosę, groszek, kukurydzę, pora oraz salami i pestki słonecznika. Całość polać przygotowanym dressingiem i delikatnie wymieszać. Tak przygotowaną sałatką wypełnić papryki, a na koniec udekorować listkami roszponki.