



PIKNIKOWA SAŁATKA Z KIEŁBASĄ KRAKOWSKĄ

SKŁADNIKI:

- 5 listków sałaty rzymskiej baby
- 2-3 łyżki sera grana padano w płatkach
- 100 g kielbasy krakowskiej suchej Sokołow
- 4 łyżki mrożonego groszku zielonego
- 1/4 mango
- 1 nieduża papryka spiczasta
- 1 garść kielków brokołu
- 4 łyżeczki domowego sosu pomidorowego lub ketchupu
- sól

PRZYGOTOWANIE:

1. Liście sałaty porwać lub pokroić na mniejsze kawałki. Groszek wrzucić do wrzącej, osolonej wody, gotować do miękkości (3-5 minut), a następnie odcedzić.
2. Kielbasę krakowską pokroić w kostkę. Paprykę pozbawić gniazda nasiennego, po czym pokroić w plasterki. Mango obrać i pokroić w kostkę lub paski.
3. Na dnie słoiczka lub pudełka ułożyć kolejno: sałatę rzymską, kielbasę krakowską, którą należy połączyć sosem pomidorowym lub ketchupem, a następnie mango, paprykę, groszek oraz płatki sera. Całość posypać kielkami brokołu.