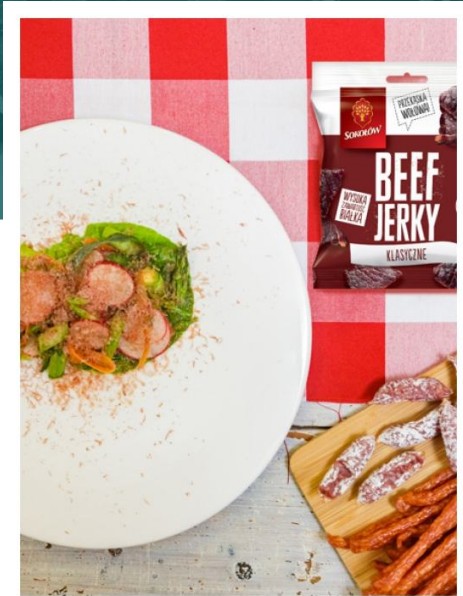


SAŁATA Z PIKLOWANYMI WARZYWAMI I TARTYM BEEF JERKY



SKŁADNIKI:

1/2 opakowania beef jerky Sokołów
sałata rzymska
marchewka
zwiędłe rzodkiewki
zielone szparagi
ogórek
100 ml octu winnego
100 ml wody
1 łyżka miodu
1 łyżeczka ziaren gorczycy
1/2 łyżeczki ziaren pieprzu
1/2 łyżeczki soli

PRZYGOTOWANIE:

1. Warzywa (oprócz sałaty) pokroić w plasterki.
2. W rondelku zagotować ocet z wodą, miodem, solą, pieprzem i gorczycą.
3. Warzywa zalać wywarem z octu i odstawić na 30-40 minut do zamarynowania. Po tym czasie warzywa odsączyć.
4. Sałatę rzymską podzielić na liście. Do środka każdego liścia nałożyć warzywa. Wierzch warzyw obficie posypać tartą suszoną wołowiną.