



## SAŁATKA Z KIELBASKAMI I KASZĄ BULGUR

### SKŁADNIKI:

#### *Salatka:*

- 1 garść liści szpinaku
- 1/3 szklanki suchej kaszy bulgur
- 3 kielbaski z szynki Sokolow
- 3 morele
- 10 pomidorków koktajlowych
- 1 garść kwiatów nasturcji

#### *Dressing:*

- 3-4 łyżki oleju rzepakowego
- 1 płaska łyżeczka curry
- sól, świeżo mielony pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu dokładnie wymieszać. Kaszę bulgur ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a po przestygnięciu połączyć z dressingiem.
2. Morele pozbawić pestek i pokroić w kostkę. Kielbaski z szynki pokroić w plasterki, a następnie wrzucić na rozgrzaną patelnię i podsmażyć, od czasu do czasu mieszając, aż kielbaski ładnie się zarumienią. Pomidorki przekroić na pół.
3. Na dnie słoika lub miseczki ułożyć liście szpinaku, a następnie kolejno: kaszę, kielbaski, morele i pomidorki. Wierzch sałatki udekorować kwiatami nasturcji.