



SAŁATKA Z SOCZEWICY Z PODSMAŻANYMI PARÓWKAMI SOKOLIKI

SKŁADNIKI:

200 g soczewicy zielonej
3 papryki różnego koloru
100 g pomidorków cherry
1 opakowanie parówek Sokoliki
natka pietruszki
kolendra
oliwa z oliwek
sok z cytryny
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

Soczewicę gotować do miękkości w osolonej wodzie. W tym czasie pokroić paprykę w drobną kostkę, a pomidory przekroić na pół. Parówki pociąć na plasterki i podsmażyć do uzyskania lekko złotawej barwy. Ostudzoną soczewicę wymieszać z resztą składników oraz posiekaną natką pietruszki i kolendrą. Całość doprawić oliwą, sokiem z cytryny, solą i pieprzem.