

Sałatka z fasolki szparagowej i polędwicy

Składniki

Po dużej puszcze lub słoiku żółtej i zielonej konserwowej fasolki szparagowej, 20 dag polędwicy sopockiej lub szynki



Sposób przyrządzenia

Sos: pół szklanki kremówki, sok z jednej cytryny, mała cebula, cukier, pieprz, sól, cytryna do dekoracji

Fasolkę wyjąć z puszki i osączyć. Polędwicę pokroić w wąskie paseczki. Sok z cytryny wymieszać ze śmietaną, posiekaną cebulką i przyprawami. Osączoną fasolkę promieniście ułożyć na półmisku (na przemian żółtą i zieloną), polać sosem. Na wierzchu ułożyć pokrojoną wędlinę. Cytrynę starannie wyszorować szczoteczką pod bieżącą ciepłą wodą. Udekorować plasterkami cytryny. (100 g - 80 kcal).