

Sałatka słoneczna

Składniki

25 dag pomidorów, świeży ogórek sałatkowy, 2 młode cebulki ze szczypiorkiem, bulwa kopru włoskiego, 2 strąki żółtej papryki, 20 dag kukurydzy z puszki. Sos: 4 łyżki octu jabłkowego, 2 łyżeczki miodu, 6 łyżek oleju słonecznikowego, sól, pieprz



Sposób przyrządzenia

Warzywa umyć, koper pokroić na cieniutkie plastry, pomidory na ósemki, ogórek wraz ze skórą na dość grube plastry, cebulki w półksiężycy, paprykę najpierw na ćwiartki, potem w paski, szczypior posiekać. W głębokiej przezroczystej salaterce ułożyć warzywa kupkami (np. plastry kopru, obok cebulki i szczypior, po drugiej stronie kukurydza, na niej pomidory, pośrodku salaterki ogórki, na nich papryka). Połączyć składniki sosu - wlać je wszystkie do słoiczka, zakręcić i energicznie potrząsać, aż uzyskają jednolitą gęstą konsystencję. Sałatkę obficie skropić sosem i zaraz podać. Wymieszać dopiero przed nałożeniem na talerze.