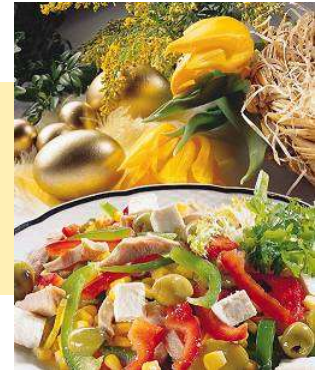


Sałatka z gotowanym mięsem i serem feta

Składniki

25 dag gotowanego mięsa wołowego lub cielęcego, 15 dag sera feta, puszka kukurydzy, po połowce czerwonej i zielonej papryki, duży pomidor, 2 średnie cebule, kiszony ogórek, kilka oliwek.
Sos: 2 łyżki oleju, łyżka soku z cytryny, ząbek czosnku, sól, pieprz



Sposób przyrządzenia

Mięso pokroić w paski. Paprykę oczyścić, umyć i również pokroić w cienkie paseczki. Cebulę obrać, pokroić na talarki, zalać wrzątkiem, po 2-3 minutach osączyć. Pomidor umyć, pokroić na części, ogórek - w cienkie plasterki, serek - w kostkę. Kukurydzę osączyć na sitku. Do salaterki wkładać na przemian po trochu każdego składnika. Na wierzchu ułożyć kilka kosteczek sera i oliwki. Olej wymieszać z sokiem cytrynowym i zmiażdżonym czosnkiem, przyprawić. Sałatkę polać sosem, wstawić na kilkanaście minut do lodówki.