

Sałatka z kapusty z papryką

20 dag białej kapusty
1 czerwona papryka
1 zielona papryka
50 g przzerośniętego boczku
1 opakowanie mieszanki przyprawowej do sosów do sałatek
3 łyżki oleju z kielków

Sposób wykonania :

Kapustę oczyścić z zewnętrznych liści, następnie opłukać, pokroić w ćwiartki i usunąć głąb.

Warzywo poszatковать.

Papryki opłukać, przekroić na pół, po usunięciu pestek pokroić w paski.

Boczek pokroić w małą kostkę i usmażyć na suchej patelni (bez dodatku tłuszczu).

Mieszankę przyprawową do sosów wsypać do miski.

Dodać 3 łyżki zimnej wody i mieszać za pomocą trzepaczki, porcjami dodając olej.

Do miski włożyć kapustę i paprykę, warzywa wymieszać z sosem sałatkowym, najlepiej dwoma widelcami.

Sałatkę na krótko odstawić, przed podaniem przełożyć na półmisek.