

Sałátka smakoszy

Składniki

Po 10 dag żółtego sera kilku gatunków (np. goudy, ementalera, tylżyckiego, edamskiego), 4-5 twardych pomidorów, 2 jaja na twardo, puszka koreczków anchois (helskich), 2 łyżki kaparów, pół łyżeczki suszonego oregano. Sos: 2 łyżki soku z cytryny, 3-4 łyżki oliwy, sól, pieprz; kilka liści zielonej sałaty, kilka pasków czerwonej papryki, szczypta cukru



Sposób przyrządzenia

Składniki sosu dokładnie wymieszać. Doprawiając sos, należy pamiętać, że anchois i kapary są bardzo słone. Sery pokroić w cienkie słupki. Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Anchois pokroić w drobną kostkę, a obrane jaja - w ćwiartki lub półplasterki. Wszystkie składniki sałatki delikatnie wymieszać z sosem, ułożyć na liściach sałaty, udekorować paskami czerwonej papryki. Sałatkę przygotować tuż przed podaniem. (100 g - 180 kcal).