

Sałatka owocowo-warzywna

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Smacznego :)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- czerwona papryka - 1 strąk
- żółta papryka - 1 strąk
- gruszka - 1 szt.
- śliwki - 10 szt.
- żółty ser - 10 dag
- orzechy włoskie - 4 szt.
- sól -
- biały pieprz -
- odtłuszczony jogurt - 1 kubek
- suszone lub świeże zioła (np. rozmaryn) -

Etapy przyrządzenia:

1. Paprykę umyć, osączyć, przekroić na pół, wyjąć gniazdo nasienne, pokroić w paski.
2. Plasterki sera pokroić w paski.
3. Umyć śliwki i gruszkę, wyjąć pestki, pokroić w cząstki.
4. Wymieszać wszystkie przygotowane warzywa i owoce, posypać rozdrobnionymi orzechami.
5. Jogurt wymieszać z solą i drobno zmielonym białym pieprzem oraz ziołami, połączyć sałatkę, wstawić do lodówki.
6. Podawać silnie schłodzoną z pieczywem.