



Sałata z czerwoną fasolką i kukurydzą, bruschetta z suszonymi pomidorami

przepisy.pl



15 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- główka sałaty - 1 sztuka
- fasola czerwona gotowana - 120 gramów
- kukurydza konserwowa - 120 gramów
- oliwa z oliwek - 4 łyżeczki
- cienka kromka ciabatty - 12 sztuk
- ząbek czosnku - 6 sztuk
- pomidory suszone (niesolone) - 40 gramów
- Flora ProActiv** - 4 łyżeczki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Sałatę umyć i osuszyć, po czym porwać na małe kawałki.
2. Zmiażdżyć praską czosnek i z połową czosnku wymieszać pokrojone drobno suszone pomidory, dodać margarynę Flora ProActiv, a następnie powstałą pastą posmarować kromki pieczywa.
3. Odsączyć z zalewy kukurydzę i połączyć z ugotowaną wcześniej czerwoną fasolą i sałatą.
4. Pozostałą część czosnku wymieszać z oliwą i dodać do warzyw, po czym wszystko delikatnie wymieszać.
5. Sałatkę spożywać z bruschettą na zimno lub na ciepło (zapiekając ją w piekarniku).

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl