



przepisy.pl

## Sałata z szynką i żółtymi pomidorami



 30 minut  2 osoby  Łatwe

### Składniki:

- sałata masłowa, liście - 10 sztuk
- szynka wędzona, pieczona, plasterki - 10 sztuk
- żółte pomidory - 5 sztuk
- mała żółta papryczka, średnio ostra, - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- pieprz pomarańczowy - 6 szczypt
- ocet jabłkowy - 2 łyżeczki
- cukier - 1 szczypta
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 3 szczypty
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 0.25 łyżeczek

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

### Sposób przygotowania:

1. Do miseczki albo szklaneczki wlej oliwę. Dodaj ocet jabłkowy, przyprawę w płynie, przyprawę do kurczaka i połowę pieprzu pomarańczowego, dokładnie wymieszaj. Dopraw do smaku odrobiną cukru, odstaw na 15 minut.
2. Sałatę opłucz i osusz. Pomidory sparz, obierz ze skórki, pokrój na plastry. Z papryczki usuń nasiona i posiekaj ją w drobną kosteczkę.
3. Na talerzach ułóż porwane na kawałki liście sałaty. Dodaj ozdobnie zwinięte plasterki szynki - możesz je pokroić w paski. Całość uzupełnij pomidorami. Skrop sałatkę sosem i posyp posiekaną papryczką. Wykończ oprószając resztą pieprzu pomarańczowego.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)