Mix sałat z pikantnym sosem

dorotaR

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- sałata lollo rosso - trochę
- sałata lollo blondo - trochę
- parówka sojowa - kilka
- fasolka szparagowa - 1 garść
- słodki sos chilli - 2 łyżka
- ocet winny - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Liście sałat myjemy dokładnie i osuszamy w wirówce do sałaty. Parówki obieramy z folijek, podgrzewamy np. w mikrofalówce i kroimy w plasterki. Fasolkę szparagową myjemy, obcinamy jej końce i gotujemy w osolonym wrzątku. Wszystkie składniki wrzucamy do miski. Sos słodki chilli mieszamy z octem winnym i polewamy nim sałatę. Mieszamy.