Mix sałat z wołowina i winegretem

dorotaR

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mix sałat np sałaty debowej i maślanej - trochę
- wołowina - 20 dag
- oliwa - 3 łyżka
- ocet winny - 1 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wołowinę myjemy, osuszamy, oprószamy solą i pieprzem i gotujemy na parze. Ja często do tej sałatki wykorzystuje także wołowinę pozostałą po gotowaniu rosołu. Sałatę myjemy dokładnie i osuszamy na ręczniku kuchennym lub w suszarce do sałaty. Osuszone liście sałaty wrzucamy do miski. Wołowinę kroję w mniejsze kawałki lub rozrywam widelcem, dodaje do sałaty. Do małego słoiczka wlewam oliwę, ocet dodaję szczyptę soli i pieprzu. Zamykam i potrząsam energicznie aż wszystkie składniki sosu połączą się. Sosem polewam sałatkę.