





Pomidorowa sałatka z kozim serem

 zdrowo_do_pracy


Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Szpinak baby - garść

Pomidorki koktajlowe - garść

Pomidory suszone - 4 plaster

Śliwki suszone - trochę

Rolada kozia - 3 plaster

Oliwa z oliwek - kilka kropel

Sposób przygotowania:

KROK 1: Myjemy dokładnie świeży szpinak baby oraz pomidorki koktajlowe. Po umyciu, świeży szpinak wkładamy do zamykanego pojemniczka na żywność.

KROK 2: Przepoławiamy umyte pomidorki koktajlowe i dodajemy do szpinaku.

KROK 3: Suszone pomidory kroimy w kostkę i dorzucamy do szpinaku z pomidorkami.

KROK 4: Następnie kilka plasterków rolady koziej kroimy na mniejsze części. Dodajemy do sałatki.

KROK 5: Na koniec wrzucamy przepołowione suszone śliwki i polewamy delikatnie oliwą z oliwek. To wszystko!