




## Sałatka Jakuba

 Tylko z Natury

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 8 porcji

### Składniki:

kapusta pekińska - 1 szt.

roszponka - 1 opakowanie

cebula - 1 szt.

pomidory - 2 szt.

ser feta - 200 g

grzanki z 2-3 kromek chleba aromatyzowane przyprawami - cynamon, papryka, sól, czosnek granulowany, pieprz, curry - szczypta

mieszanka studencka - 1 opakowanie

ser parmezan starty - 4 łyżka

czosnek - 1 ząbek

oliwa z oliwek - 1 kieliszek

miód - 1 łyżeczka

sok z cytryny - 1/2 szt.

sól, pieprz do smaku - szczypta

bazylija, oregano - 2 łyżka

cukier - szczypta

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kapustę pekińską umyć, osuszyć, pokroić. Roszponkę umyć, osuszyć, usunąć korzonki, dołożyć do półmiska z kapustą.

Pomidory sparzyć i obrać ze skórki, pokroić w kostkę, dodać do półmiska.

**KROK 2:** Cebulę obrać pokroić w piórka, posolić i pocukrzyć pozostawić w lodówce.

Chleb pokroić w kostkę. Rozgrzać oliwę dodać wszystkie przyprawy, dodać chleb i zezłocić. Grzanki gdy ostygną dodać do półmiska.

Mieszankę studencką (bakalie z orzechami i żurawiną) uprażyć na patelni i dodać do półmiska.

Ząbek czosnku posiekać i również dodać. Podobnie uczynić z cebulą.

Ser feta pokroić w kostkę dodać do całości.

Oliwę z oliwek wymieszać z miodem oraz sokiem z cytryny dodać do sałatki. Całość doprawić solą, pieprzem, bazylią i oregano wymieszać.