




Sałatka z pekiną i fasolką

 dorotaR

Polecane na: [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#), [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

kapusta pekińska - 0,5 szt.
fasolka szparagowa - 100 g
szynka - 100 g
słonecznik - 2 łyżka

ketchup pikantny - 2 łyżka
sok z kiszonych ogórków - 4 łyżka
tahini - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę szatkujemy cienko, oprószamy solą i odstawiamy na 5 minut by zmiękła.

W tym czasie na osolony wrzątek wrzucamy mrożoną fasolkę szparagową i gotujemy 5 minut, odsączamy, dodajemy do kapusty.

Na suchej patelni prażymy słonecznik.

Szynkę kroimy w kostkę.

Wszystkie składniki mieszamy w misce. Dodajemy sok z ogórków, ketchup i tahini. Mieszamy.