




Zielono-brazowa sałatka z soczewicą

 dorotaR

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 20 porcji

Składniki:

soczewica brązowa - 1/2 szklanka

sól - 1 szczypta

pieczony schab - plastry - 3 szt.

pieprz - 1 szczypta

seler naciowy łodygi - 2 szt.

majonez - 1 łyżka

ogórek kiszony - 1 szt.

jogurt - 3 łyżka

Dodatkowe info:

Bardzo zdrowa i pożywna sałatka z brązowej soczewicy z dodatkiem selera naciowego i ogórka kiszzonego oraz pieczonego schabu

Sposób przygotowania:

KROK 1: Soczewice wrzucamy do garnka, zalewamy wodą i gotujemy do miękkości (soczewicy nie trzeba wcześniej namaczać). Odcedzamy i studzimy. Schab wieprzowy pieczony kroimy w kosteczkę. Ogórka kiszzonego kroimy w kosteczkę. Łodygi selera naciowego myjemy oraz kroimy w cienkie plasterki. Wszystkie składniki wrzucamy do miski, mieszamy z majonezem i jogurtem, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.