




Sałatka z wołowiną i musztardą z ziarnami

 dorotaR


Polecane na: [sałatki](#)

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

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

ogórki - 2 szt.
pomidory - 2 szt.
gotowana wołowina - 2 plaster
jogurt - 3 łyżka

musztarda z winem czerwonym i
całymi ziarnami gorczycy - 1 łyżka
sól - do smaku
pieprz - do smaku
zioła prowansalskie - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ogórki umyć, obrać i pokroić w kostkę, przełożyć do salaterki. Pomidory umyć (można sparzyć wrzątkiem i obrać ze skórki), pokroić w kostkę i dodać do salaterki. Gotowaną wołowinę podgrzać w mikrofalach przez minutę a następnie pokroić w kostkę i dodać do sałatki. Przygotować sos. Jogurt połączyć z musztardą, szczyptą soli i pieprzu oraz ziołami prowansalskimi. Połączyć sałatkę, wymieszać i podawać.