Zielona sałatka na ostro

dorotaR

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- sałata - 1 szt.
- słonecznik - 3 łyżka
- śmietanka - 250 ml
- chrzan - 3 łyżeczka
- sól -
- cukier -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sałatę obieramy zlisci odrzucając te pierwsze i wszystkie uszkodzone. Słatę myjemy dokąłdnie w zimnej wodzie, suzymy w wirówce do sałaty lub na ściereczce, rwiemy na mniejsze kawałki i wrzucamy do miski. Słonecznik wrzucamy na sucha patelnię, podgrzewamy aż ziarno będzie lekko zlote i zacznie przyjemnie pachnieć. Śmietanę mieszamy z chrzanem, doprawiamy cukrem i solą. Sałatę polewamy sosem, mieszamy, posypujemy słonecznikiem.