



SMACZNIE (ZA)JADAM
STOŁÓWKA (PRZED)SZKOLNA
ALTERNATYWNIE

Sałatka z marynowanych grzybów, cieciorci i sera feta

Receptura na 10 porcji

Składniki:

Pieczarki - pokrojone w części	0,7 kg
Pomidory - pokrojone w części	0,7 kg
Ser feta - pokrojony w kostkę	0,35 kg
Cieciorci - ugotowana	0,2 kg
Czerwona fasola - ugotowana	0,2 kg
Marchew - cienkie plastry	0,2 kg
Papryka czerwona - duża kostka	0,2 kg
Cebula dymka	1 pęczek
Sos ogrodowy	0,1 kg
Olej roślinny	0,25 l
Sól i pieprz do smaku	

Wykonanie:

Pieczarki usmażyć na niewielkiej ilości oleju i wystudzić.

Wymieszać wszystkie składniki oprócz pomidorów i sera.

Przygotować dressing z oleju, sosu ogrodowego i wymieszać z sałatką.

Na wierzch sałatki ułożyć pomidory i ser.