

Sałatka z dressingiem musztardowo-miodowym



Składniki

1 garść - Mix sałat
6 szt. - Pomidorki cherry
1 szt. - Ogórek świeży
0,5 szt. - Ser feta
1 szczypta - Szczypiorek
1 szt. - Paluszek pszenny
2 łyżka - Musztarda
2 łyżeczka - Miód
1 szt. - Ząbek czosnku
100 ml - Olej
2 łyżka - Sok z cytryny
1 szczypta - Sól

Opis wykonania

Pyszna i pożywna sałatka na gorące letnie wieczory.

Sałatę myjemy, dokładnie suszymy i umieszczamy w dużej misce. Dodajemy pokrojone pomidorki i ogórka oraz ser feta. Całość solimy, mieszamy i zabieramy się za przygotowanie dressingu. W miseczce umieszczamy musztardę, miód oraz wyciśnięty ząbek czosnku. Dodajemy sok z cytryny i dokładnie mieszamy. Stopniowo dodajemy olej starając się uzyskać jednolitą masę. Wymieszaną sałatkę nakładamy na talerz i polewamy powstałym dressingiem. Fete kroimy w kostkę, szczypiorek siekamy i posypujemy sałatkę. Z boku układamy paluszek i w takiej postaci podajemy. Smacznego.