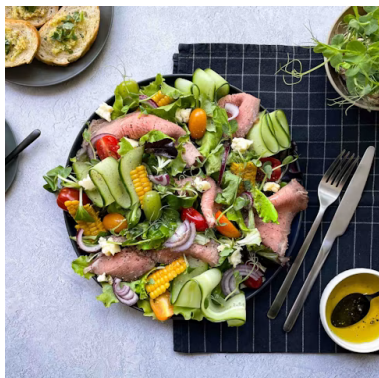




Салата „След Барбекюто“

⌚ 25—30 Минути 

Подготовка

- 1 Измийте и подгответе зеленчуците – разполовете доматиите, нарежете краставицата на тънки лентички по дължина, а лука на тънки резенчета и накъсайте марулята. Отстранете царевичата от кочана с нож или отцедете течността, ако използвате царевича от консерва. Нарежете месото на хапки.
- 2 Разбъркайте хубаво всички съставки за дресинга.
- 3 Разпределете марулята в две големи купи и наредете зеленчуците и месото. Залейте с дресинга и се насладете.

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Гриловано месо
2 шепи	Маруля, накъсана
1 бр.	Грилована царевича (или от консерва)
1 бр.	Краставица
10 бр.	Чери домати
1 бр.	Червен лук

За дресинга

2 с.л.	Лимонов сок
1 ½ с.л.	Мед
2 с.л.	Зехтин
1 с.л.	♦ Билки по гръцки
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

