



Ingrediente 2 Porții

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Carne de la grătar
2 mâini	Salată verde
1	Porumb fiert sau copt
1	Castravete
10	Roșii
1	Ceapă roșie

Pentru dressing:

2 linguri	Suc de lămâie
15 lingură	Miere
2 linguri	Ulei de măsline
	♦ Sare de mare iodată

Salată cu ramașițe de la grătar

🕒 25—30 Min. ❤️ ❤️ ❤️

Pregătire

- 1 Spălați și tăiați roșiile cum vă place. Coaceți ceapa și tăiați în fâșii foarte fine. Spălați și scurgeți salata verde. Feliați castravetele în dungi fine și subțiri. Se curăță porumbul din știulete.
- 2 Pregătiți carnea rămasă de la gratar. Fie tăiați în fâșii (fripturi, cotlete), fie desprindeți cu o furculiță.
- 3 Se amestecă bine într-o ceașcă toate ingredientele pentru dressing.
- 4 Se pun într-un bol salata verde, roșiile și legumele, se distribuie carnea deasupra. Se rafinează cu dressing și se servește cu bucurie.

