

Sałatka z grillowanym mięsem

25–30 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

Na sałatkę

300 g	Grillowane mięso (resztki z grilla)
2 garście	Posiekana sałata
1 szt	Kukurydza
1 szt	Ogórek
10 szt	Pomidorki koktajlowe
1 szt	Czerwona cebula

Na dressing

2 łyżki	Sok z cytryny
1.5 łyżki	Miód
2 łyżki	Oliwa z oliwek
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 młynek	Pieprz Kolorowy ziarnisty

Przygotowanie

1. Umyj i pokrój pomidorki koktajlowe. Cebulę obierz i pokrój w bardzo cienkie paski. Sałatę umyj i odsącz. Pokrój ogórka w cienkie i długie paski. Kukurydzę oddziel od kolby.
2. Przygotuj resztki mięsa. Pokrój w paski (steki, kotlety) lub rozdziel widelcem.
3. Teraz można przygotować dressing. Wszystkie składniki dobrze wymieszaj w filiżance.
4. Przykryj talerz sałatą, na wierzchu ułóż pomidory i warzywa, a na wierzchu rozłóż mięso. Dopraw dressingiem i smacznego.