

# Sałatka grillowa



Autor: **codziennik\_kulinary**  
Przepisów: **109** Ocena: **1032**



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 puszka czarnej fasoli
- 1 puszka ciecierzycy
- pół papryki czerwonej
- kilka pomidorków koktajlowych
- kilka gałązek świeżego koperku
- kilka listków świeżej bazylii
- świeża posiekana natka pietruszki
- 3 łyżki soku z cytryny
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 ząbek czosnku przepuszczony przez praskę
- 1 łyżka octu jabłkowego
- sól, pieprz
- okruszki sera feta (opcjonalne)
- 1 ogórek wężowy

## Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy dressing: oliwę, ocet, sok z cytryny, czosnek, sól i pieprz mieszamy.
- 2 W miseczce mieszamy wszystkie pozostałe składniki.
- 3 Sałatkę skrapiamy dressingiem. Schładzamy w lodówce minimum 2 godziny, a najlepiej do 12 godzin, by smaki się przegryzły.

Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: