

Sałatka z kaszy pęczak



Autor: **POMPOLINA**
Przepisów: 124 Ocena: 4133

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- Kasza pęczak w worwczkach- 2 woreczki
- ser kozi
- Ogórek konserwowy
- papryka konserwowa
- pomidory suszone z oliwy
- Oliwa z oliwek
- czosnek
- Natka pietruszki
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę pęczak gotujemy według przepisu na opakowaniu. Uważać aby nie była rozgotowana. Po ugotowaniu ostudzić.



- 2 Ogórka, paprykę, ser kozi i pomidory pokroić w kostkę, dodać do pęczaku
- 3 posiekać natkę pietruszki i dodać do składników.
- 4 2 łyżki oleju z suszonych pomidorów zmieszać z dwoma łyżkami oliwy i rozgniecionym ząbkiem czosnku. Sos doprawić pieprzem i poleć sałatkę. Wszystko dokładnie wymieszać i odstawić przynajmniej na godzinę aby wszystkie smaki się przegryzły.

SMACZNEGO!!!

Twoje notatki do przepisu: