

Sonkás babsaláta

Hozzávalók:

- 25 dkg főtt fehérbab
- 25 dkg főtt vörösbab
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 1-1 db piros és sárga húsú kaliforniai paprika
- 15 dkg füstölt, főtt sonka vékonyra szeletelve
- só
- bors
- 1 ág kakukkfű
- 4 evőkanál fehérborecet vagy balsamecet
- 6 evőkanál étolaj
- 1 kis gerezd fokhagyma
- 1 csokor vágott petrezselyem a díszítéshez



Elkészítés:

A babról leszűrjük a levét, jól lecsöpögtetjük. A hagymát megtisztítjuk és finomra vágjuk, a megmosott paprikát szárazra töröljük, félbevágjuk, a magházát eltávolítjuk, felkockázzuk.

A fokhagymát megtisztítjuk és apróra vágjuk. A sonkát kb. 1 cm széles csíkokra metéljük. A kakukkfűvet megmossuk, papírtörlővel szárazra itatjuk és finomra aprítjuk.

Az ecetet olajjal, sóval, borssal, a kakukkfűvel és a fokhagymával simára keverjük, és egy kevés vízzel hígítjuk.

A saláta hozzávalóit egy salátás tálba tesszük, összekeverjük, azután leöntjük a marináddal, mindezt újra jól összeforgatjuk, tálalás előtt vágott petrezselyemmel díszítjük.

Jó étvágyat!

Beküldő neve:
Freeman Andrea
3655 Hét, Köztársaság út 2.