



Ostra sałatka z szynką wieprzową

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszna, lekka i prosta w przygotowaniu sałatka, która idealnie sprawdzi się na szybki lunch lub przekąskę. Zaostrzy apetyt przed kolejnym daniem.

Danie: **Kolacja, Sałatki,**

Osób: **2**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Szynkę wieprzową kroimy na mniejsze fragmenty/kostkę. Sałatę dokładnie myjemy i osuszamy.

Krok 2

Pomidory kroimy na ćwiartki. Cebulę kroimy w piórka. Szczypiorek kroimy na ok. 4 centymetrowe paski. Papryczki chilli kroimy w plasterki.

Krok 3

Na talerzu układamy warstwowo wszystkie składniki sałatki. Całość skrapiamy oliwą i przyprawiamy solą, pieprzem oraz ziołami prowansalskimi.

Składniki:

- 400 g pieczonej/gotowanej szynki wieprzowej
- 4 pomidory
- 2 cebule
- ½ główki sałaty
- 4 papryczki chili
- 1 pęczek szczypiorku
- 3 łyżki oliwy
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 2 łyżki ziół prowansalskich