



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Sałata lodowa z ogórkiem i sosem winegret



Sałata lodowa z ogórkiem i sosem winegret

★★★★★(4)

🕒 5 minut

🍴 1 osoba

👨🍳 łatwy

Wartości odżywcze

109 kcal / 1 porcję (164 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 66.60 kcal 3.33%	🥩 Białko 0.74 g 1.48%	🍞 Węglowod. 2.82 g 1.04%	🍷 Tłuszcze 6.16 g 8.8%	🌾 Błonnik 0.80 g 3.2%	GDA 3.33 %
--	------------------------------------	---------------------------------------	-------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------

👨🍳 Składniki

- Sałata lodowa - 80g (2 liście)
- Ogórek szklarniowy - 70g
- Ocet jabłkowy - 3g (łyżeczka)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 1g (2 szczypty)
- Oliwa z oliwek - 10g (łyżka stołowa)

👨🍳 Sposób przyrządzenia

KROK 1: Sałatę dokładnie optucz i pokrusz na kawałki (możesz też użyć ulubionego miksusałat). Ułóż w miseczce.

KROK 2: Ogórka umyj, cienko obierz (najlepiej nadaje się specjalna obieraczka do warzyw).

KROK 3: Do stoiczka lub kubka wlej ocet (może być winny lub sok z cytryny), dodaj szczyptę soli i bardzo dokładnie wymieszaj. Dolej oliwy z oliwek, ponownie wymieszaj, aż składniki się połączą.

KROK 4: Sałatę i ogórka polej sosem, delikatnie zamieszaj.

*Sosu możesz używać również do nadawania smaku innym sałatom.

Smacznego!

