



SAŁATKA Z BOBEM, CHRUPIAĆYM BEKONEM, POMIDORAMI I KOLOROWYMI SAŁATAMI

Przygotowania:

Boczek obsmażyć z szalotką i wystudzić. W blenderze zmiksować olej z pestkami słonecznika, połową pomidorów suszonych, sokiem z cytryny, czosnkiem, bazylią i przyprawami. Bób przelać do miski i rozgnieść widelcem. Dodać świeże pomidory, pozostałe pomidory suszone, szalotkę z boczkiem, przygotowany wcześniej sos i delikatnie wymieszać doprawiając do smaku. Podawać na chrupiących grzankach bagietki z kolorowymi sałatami.

Składniki (dla 4 osób):

400 g ugotowanego i obranego bobu
2 cebule szalotki pokrojone w kostkę
8 plastrów chudego boczku pokrojonego w paski
Garść posiekanych suszonych pomidorów
Mięsz z 3 świeżych pomidorów, pokrojony w kostkę
1 opakowanie **Mieszanki sałat Fit&Easy Family**
1 bagietka
5 łyżek oleju lnianego
2 łyżki prażonych pestek słonecznika
Sok z ½ cytryny
2 ząbki drobno posiekanego czosnku
Kilka listków posiekanej świeżej bazylii
Sól morską, świeżo mielony czarny pieprz, kminek mielony do smaku