



### SAŁATKA Z BOBEM, CHRUPIĄCYM 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
- Miąższ 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