**Surówka**

Surówka z serka wiejskiego rzodkiewki ogórka zielonego pomidora szczypiorku i sos koperkowo ziołowy kroimy warzywa w kostkę wlewamy sos koperkowo ziołowy i doprawiamy trochę solą i dekorujemy szczypiorkiem smacznego.

Przepis Dominika Walerzaka ucznia kl. 8 Wychowawca Pani Monika Kołodziejczyk

**Wiosenna sałatka**

Składniki:

* rzodkiewka – 1 pęczek
* pomidor – 1 szt,
* ogórek – 1 szt.
* sałata – 1 mała główka
* szczypiorek
* koperek
* natka pietruszki
* ser biały kanapkowo-sałatkowy
* jogurt naturalny
* przyprawy: sok z cytryny, cukier, sól, pieprz

Sposób wykonania sałatki:

Warzywa umyj pod bieżącą wodą, pokrój na drobno, przełóż do miski. Połącz składniki sałatki mieszając łyżką. Dopraw do smaku jogurtem naturalnym z dodatkiem przypraw. Gotowe!

Sałatka wiosenna jest bardzo łatwa w przygotowaniu, a zarazem tania, pożywna, kolorowa, smaczna i lekkostrawna. Stanowi idealny dodatek do dań obiadowych. Na zdjęciach propozycja podania sałatki do smażonej ryby z ziemniakami posypanymi świeżym koperkiem. Samo zdrowie i wyśmienity smak. PALCE LIZAĆ!

Polecamy przygotowanie naszej sałatki i życzymy SMACZNEGO.

Przepis Arkadiusza Bojaczewskiego, sałatka wykonana pod kierunkiem Pani Moniki Górskiej.

**Wiosenna sałatka**

* sałata lodowa ½ główki
* rzodkiewka 1 pęczek
* szczypiorek ½ pęczka
* kukurydza ½ puszki
* pomidor 2 szt.
* ogórek 1 szt.
* jogurt naturalny 110 ml
* sól
* pieprz czarny mielony
* czosnek granulowany

Przepis Elżbiety Karwowskiej, sałatka wykonana pod kierunkiem Pani Agnieszki Ciuśniak

**Wiosenna sałatka**

* 2 świeże ogórki
* 1 pęczek rzodkiewek
* 10 pomidorków koktajlowych
* 1 pęczek szczypiorku
* 3 łyżki majonezu
* sól (pieprz, cukier do smaku)

**Sposób wykonania:**

* Ogórki obieramy i kroimy w plasterki.
* Rzodkiewkę kroimy w plasterki, pomidorki na ćwiartki, a szczypiorek siekamy drobno.
* Mieszamy wszystkie składniki, dodajemy majonez, mieszamy i doprawiamy do smaku. Smacznego.

Przepis Adama Bąka , sałatka wykonana pod kierunkiem Pani Edyty Nowalińskiej.

**Wiosenna sałatka**

* 1 opakowanie surimi
* 1 ogórek duży
* 1 puszka zielonego groszku
* 3 łodygi selera naciowego, pęczek koperku
* 3 łyżki majonezu
* 1 łyżeczka musztardy
* ząbek czosnku
* sól
* pieprz

**Sposób wykonania:**

Pokrojone składniki w kostkę doprawię solą, pieprzem i zalać sosem z majonezu i musztardy. Wymieszać i gotowe.

Smacznego

Przepis Natalii Bąk, sałatka wykonana pod kierunkiem Pani Grażyny Pieńkosz.

**Wiosenna sałatka**

* dowolna sałata
* pomidor
* ogórek zielony
* papryka czerwona
* oliwki czarne
* ser feta

**Sposób wykonania:**

Wszystkie produkty proszę pokroić w kostkę, połączyć w misce polać dowolnym sosem wg smaku lub oliwą z oliwek. Smacznego.

Przepis Oliwi Lipińskiej, sałatka wykonana pod kierunkiem Pani Aliny Rutkowskiej.

**Wiosenna sałatka**

* pomidor
* kukurydza z puszki
* marchewka pokrojona w cienkie słupki
* 2 łyżki ugotowanego ryżu
* 2 jajka

**Sposób wykonania:**

Wszystkie składniki pokroić, ułożyć ładnie na talerzu polać majonezem. Smacznego.

Przepis Magdaleny Taraszewskiej, sałatka wykonana pod kierunkiem Pani Aliny Rutkowskiej

**Wiosenna sałatka**

* sałata lodowa
* pomidor
* ogórek

**Sposób wykonania:**

Pokrój na kawałki, połącz dodaj ulubiony sos sałatkowy, polej oliwą. Smacznego.

Przepis Wiktorii Zbrzeznej, sałatka wykonana pod kierunkiem Pani Aliny Rutkowskiej.