

# ESQUIXADA DE JULIANA

## Ingredients:

- 100 g de juliana seca per persona
- pebrots vermells
- cebes dolces
- all
- olives negres
- vinagreta
- tomates si és temporada

Posar la juliana a dessalar el dia abans.

Passar els pebrots al forn, pelar-los i tallar-los a tires petites.

Trinxar l'all.

Tallar les cebes molt finament i les tomates en daus petits.

Esquixar la juliana.

Barrejar-ho tot amb la vinagreta.

Pebrar i esmicolar a sobre un poc de llorer.

Servir amb enciam i perquè pas amb ous durs i trufes tèbies...

