

Na diecie: Sałatka Toscana z awokado



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

| | |
|--|-------------------|
| Mieszanka sałat Toscana mix Eisberg | 1 opakowanie |
| zielone jabłko | 1 szt. |
| awokado | 1 szt. |
| winogrona zielone | 200 g |
| ser mozzarella | 200 g (w kulkach) |
| orzechy włoskie | 2 łyżki |

Sos do sałatki

| | |
|--|--------------|
| Sos sałatkowy włoski z bazylią i oregano Prymat | 1 opakowanie |
| oliwa | 4 łyżki |
| woda | 4 łyżki |

Do smaku

- Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat**
- Pieprz kolorowy Prymat w młynku**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotuj składniki.

- KROK 2 Zawartość opakowania sosu sałatkowego mieszamy z oliwą z oliwek oraz wodą i odstawiamy na 10 minut.
- KROK 3 Mieszanę sałat łączymy z sosem.
- KROK 4 Dodajemy ćwiartki jabłka, kawałki awokado, przekrojone na pół winogrona oraz kuleczki sera mozzarella.
- KROK 5 Przyprawiamy do smaku. Przed podaniem posypujemy uprażonymi orzeszkami pinii.