

## Sałatka słodko-ostra z grillowanym łososiem i rukolą



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### składniki

**Sałata RUKOLA eisberg** ½ opakowania

**filet z łososia** 400 g

**Przyprawa do grilla ziołowa Prymat**

**kukurydza w puszcze** ½

**pieprz grubo mielony**

#### sos

**sos grecki Prymat** 1 opakowanie

**woda** 3 łyżki

**oliwa** 3 łyżki

#### do dekoracji

**Pestki granatu**

**Jabluszką kaparowe Smak**

**suszona żurawina**

#### opcjonalnie

**sok pomarańczowy** 4 łyżki

**miód pszczeli** 1 łyżka

**musztarda delikatesowa Prymat** 1 łyżeczka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki sosu dokładnie wymieszać i odstawić na 10 minut. Filet z łososia umyć, osuszyć i przyprawić. Grillować ok. 10 minut, po czym lekko go ostudzić i podzielić na mniejsze części. Rukolę umyć, wymieszać z kukurydzą. Na sałacie ułożyć części łososia, dodać jabłuszka kaparowe, żurawinę i pestki granatu, całość oprószyć wyrazistym i dekoracyjnym pieprzem grubo mielonym.