

Sałatka z granatem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

granat	1
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
ser feta	50 g
pomarańcza	1
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
oliwa	1 łyżeczka
liść mięty	kilka
pieprz	szczypta
cebula czerwona	1
orzechy włoskie	20 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski włożyć pestki granatu, doprawić solą morską i dodać pokrojony w kostkę ser feta.

Pomarańczę obrać i ostrym nożem wykroić cząstki pomiędzy błonami.

Następnie dodać je do sałatki z odrobiną oliwy z oliwek i doprawić świeżo zmielonym pieprzem.

Dodać czerwoną cebulkę pokrojoną w piórka, orzechy włoskie i kilka listków mięty.

Całość dokładnie wymieszać.