

SAŁATKA Z ŁOSOSIEM I ŻURAWINĄ



OSTRA NA SŁODKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

liście sałaty	150 g
łosoś	100 g
czarne oliwki	50 g
żurawina	100 g
oliwa	25 ml
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
cukier	1 szczypta
sok z cytryny	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Świeżą żurawinę zalewamy 250 ml wody, dodajemy 2 łyżki cukru, gotujemy do miękkości, owoce wyciągamy.

Do kompotu dodajemy odrobinę oliwy, sól, pieprz, sok z cytryny i ewentualnie jeszcze odrobinę cukru do smaku, odstawiamy.

Sałaty rwiemy, upieczonego łososa kroimy w kostkę, oliwki kroimy w plasterki.

Dodajemy ugotowaną żurawinę i zalewamy przygotowanym dipem.

Wszystko razem delikatnie mieszamy.

Gotowe!