

Sałatka z szynką parmeńską i sezamem

BAMI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

sałaty rzymskiej	główka
szynki parmeńskiej	6 plastrów
octu balsamicznego	0,5 łyżeczki
prażonych nasion sezamu	2 łyżeczki
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałatę dokładnie umyć, wysuszyć i porwać na kawałki, dodać oliwę z oliwek, ocet balsamiczny, pokrojoną w paseczki, zeszkłąną na patelni i ostudzoną szynkę, wymieszać, posypać prażonymi nasionami sezamu.