

Sałatka z wędzonym łososiem, melonem i pomidorami suszonymi



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

łosoś wędzony	400 g
mix sałat	1 opakowanie
melon	1/2 owocu
cebula czerwona	1 szt.
kapary całe Smak	1 duża łyż.
pomidory suszone Smak	2 duże łyż.
migdały prażone	4 duże łyż.

Na sos:

Sos sałatkowy koperkowo-ziołowy polski Prymat	1 opakowanie
woda	4 duże łyż.
oliwa	4 duże łyż.
miód	1 duża łyż.
Musztarda delikatesowa Prymat	1 duża łyż.

Do smaku:

Sól morską jodowaną Prymat w młynku

Pieprz czarny Prymat w młynku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososia pokroić na nieduże kawałki. Pokroić melona w kostkę lub wydrążyć w kulki. Cebule pokroić w piórka. Składniki sosu wymieszać i odstawić na 10 minut. Wszystkie składniki sałatki wymieszać. Połączyć z sosem i posypać migdałami.