

Sałatka ze świeżymi figami, szynką wołową i kozim serem



ARBUZOWO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

sałata lodowa	1/2 sztuka (małej)
sezam czarny	1 łyżeczka
sezam	1 łyżeczka
szynka wołowa	5 dkg
kozi ser	5 dkg (twardy)
pomarańcza	1/2 sztuka
figi	3 sztuka
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałatę rwiemy na mniejsza kawałki, wrzucamy do miski i dodajemy sezam. Polewamy odrobiną oliwy z oliwek oraz sokiem z 1/2 pomarańczy. Mieszamy.

Szynkę kroimy w mniejsze kawałki i układamy na brzegach talerzyka. Do środka wkładamy przygotowaną sałatę.

Figi kroimy na ćwiartki. Koziego ser kroimy na cieniutkie plasterki. Figi i ser układamy na sałacie.

Sałatka bardzo dobrze smakuje ze świeżym chlebem ze śliwką.

Smacznego!