

Wytrawna sałatka z owocami i truskawkowym vinaigrette



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

szpinak baby	100 g
rukola	50 g
pomarańcza	1/2 sztuki
borówka amerykańska	100 g
ser feta	150 g
truskawki	4 sztuki
oliwa	
Sos sałatkowy vinaigrette z błonnikiem i czarnuszką	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

1.

Zaczynamy od przygotowania sosu sałatkowego vinaigrette mieszając zawartość opakowania z 3 łyżkami oliwy z oliwek oraz 3 łyżkami wody. Do gotowego sosu dodajemy pokrojone truskawki i ugniatamy dokładnie widelcem. Możemy też wrzucić całość do blendera lub moździerza.

2.

Szpinak oraz rukolę myjemy i osuszamy. Jeśli chcemy mieć nieco bardziej wytrawną sałatkę możemy dodać więcej rukoli, która ma lekko ostry posmak.

3.

Obieramy pomarańczę i filetujemy, czyli pozbawiamy cząstki pomarańczy skórki i kroimy na duże kawałki. Tak przygotowaną pomarańczę odstawiamy na chwilę, żeby odciek nadmiar soku.

4.

Na dużym talerzu kładziemy szpinak i rukolę na których umieszczamy kolejne składniki: borówki, pomarańczę oraz rozdrobiony w rękach ser. Na koniec polewamy truskawkowym vinaigrette.