

Sałatka koniec lata z malinami, wędzonym łososiem i nasturcją



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

sałata kędzierzawa	7 liści
maliny świeże	25 sztuk
łosoś wędzony	2 plastry
cebula czerwona	1 sztuka
sos czosnkowy	1 sztuka
pomidory suszone w zalewie	3 sztuki
pomidorki koktajlowe	7 sztuk
ser błękitny	5 dkg
oliwa	3 łyżki
orzechy	7 brazylijskie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Sałatę myjemy , suszymy, strzepimy. Na talerz układamy sałatę, na to maliny, pomidorki koktajlowe, cebulę pokrojoną, łososa wędzonego, pomidory suszone pokrojone, kwiatami nasturcji, orzechami brazylijskimi. Kwiaty nasturcji to jadalne kwiaty także jak najbardziej można je jeść :-)
- KROK 2 Sos przygotowujemy z oliwy z oliwek , wody i sosu koperkowego. Czyli 3 łyżki wody, 3 łyżki oliwy z oliwek dodajemy sos całość mieszamy. Polewamy sałatkę. Dodajemy ser niebieski pokrojony.
- KROK 3 Sałatka gotowa smacznego :-)