

Na diecie: Sałatka Toscana z awokado



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

Mieszanka sałat Toscana mix Eisberg	1 opakowanie
zielone jabłko	1 szt.
awokado	1 szt.
winogrona zielone	200 g
ser mozzarella	200 g (w kulkach)
orzechy włoskie	2 łyżki

Sos do sałatki

Sos sałatkowy włoski z bazylią i oregano Prymat	1 opakowanie
oliwa	4 łyżki
woda	4 łyżki

Do smaku

- Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat
- Pieprz kolorowy Prymat w młynku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotuj składniki.

- KROK 2 Zawartość opakowania sosu sałatkowego mieszamy z oliwą z oliwek oraz wodą i odstawiamy na 10 minut.
- KROK 3 Mieszanę sałat łączymy z sosem.
- KROK 4 Dodajemy ćwiartki jabłka, kawałki awokado, przekrojone na pół winogrona oraz kuleczki sera mozzarella.
- KROK 5 Przyprawiamy do smaku. Przed podaniem posypujemy uprażonymi orzeszkami pinii.