

Kolorowa sałatka



ALEKSANDRA55



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

po 1/2 główki zielonej i czerwonej sałaty

2 kolby cykorii

5 łyżek oliwy, 3 łyżki octu balsamicznego, sól, świeżo mielony pieprz

winogrona czerwone

1 kiść

camembert

25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Liście sałat opłukać i osuszyć, porwij na mniejsze kawałki. Cykorie opłucz, osusz i odetnij gorzkie końce, pokrój w paski. Owoce umyj i susz. Winogrona pokroic na połówki. pomarańczę i grejpfruta obrać, podzielić na cząstki, zdejmij białe błonki, pokrój. Ser potnij w kostkę. W salaterce ułóż liście sałat i paski cykorii, dodaj owoce, ser, połącz delikatnie składniki. Oliwę wymieszać z octem balsamicznym, solą i pieprzem. Sosem polać sałatkę tuż przed podaniem.