



## SAŁATA Z ANCHOIS, SMAŻONYMI KAPARAMI I PAPRYKĄ Z WINEGRETEM

### Przygotowanie:

Wytóż sałatę do naczynia. W mocno rozgrzanej oliwie z oliwek zrumień kapary i odsącz (nie wylewaj oliwy, ma ciekawy smak i może się jeszcze przydać). Na sałacie utóż fileciki, paprykę pokrojoną w paski i drobno posiekaną szalotkę. Całość posyp kaparami i polej *sosem winegret*.

### Składniki:

1 opakowanie *Mieszanki sałat Fit&Easy Active*  
6 filecików anchois (polecam stoikowe z Sycylii)  
12 kaparów  
½ papryki czerwonej  
2 szalotki lub 2 dymki  
Oliwa z oliwek