



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