



SAŁATA Z AWOKADO, MELONEM I MŁODYMI GOTOWANYMI BURACZKAMI

Przygotowanie:

Na półmisku wyłoż sałatę. Dodaj do niej ugotowane i obrane młode buraczki pokrojone w plastry, melona obranego i pokrojonego w dość grubą kostkę oraz pocięte w plastry awokado. Porwij w palcach kawałek bryndzy i ułóż na całości wraz z orzechami i grzankami. Całość polej dressingiem tuż przed podaniem.

Sałatka nabierze charakteru jeżeli orzechy wcześniej zrumienimy na suchej patelni.

Składniki:

1 opakowanie **Mieszanki sałat Fit&Easy Active**
½ melona typu galia
1 dojrzałe awokado
Kilka młodych niewielkich buraczków
Pół garści orzechów włoskich
2 łyżki grzanek
70 g bryndzy

Dressing:

8 łyżek oliwy z oliwek
1 posiekany ząbek czosnku
1 łyżka soku z cytryny lub octu winnego
Odrobina cukru lub miodu
Sól, pieprz