



SAŁATA Z MARYNOWANĄ DYNIĄ, POŁĘDWICZKAMI WIEPRZOWYMI I JABŁKIEM

Przygotowanie:

Połądwiczkę zamarynuj (1 ząbek czosnku, łyżeczka tymianku, sól, pieprz), obsmaż na złoty kolor i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C na 20 minut. Obierz jabłko i pokrój w słupki. Do naczynia wyłoż mieszankę sałat. Dodaj pozostałe składniki, na koniec utóż plastry wystudzonej połądwiczki. Jako dressing znakomicie będzie pasował [winegret](#).

Składniki:

1 opakowanie [Mieszanki sałat Fit&Easy Weekend](#)
200 g marynowanej dyni w kawałkach
1 jabłko
1 mała grillowana połądwiczka wieprzowa
2 łyżki prażonych orzechów włoskich