



SAŁATA Z PRZEGRZEBKAMI, JABŁKIEM I SELEREM NACIOWYM

Przygotowanie:

Seler pokrój w 1 cm kawałki. Orzechy upraż na suchej patelni przez 4 -5 minut. Odstaw do ostygnięcia. Małże Św. Jakuba osusz ręcznikiem papierowym. Rozpuść masło na patelni i obsmaż małże po minucie z każdej strony. Obierz jabłko i pokrój w ½ cm paski, stostowane orzechy posiekaj. W dużym naczyniu wymieszaj mieszankę sałat z pozostałymi składnikami. Przy tej sałacie proponuje skorzystać z [sosu winegret](#).

Składniki:

- 1 opakowanie [Mieszanki sałat Fit&Easy Family](#)
- 12 małży Św. Jakuba
- 2 kłącza selera naciowego
- 1 jabłko
- 2 łyżki posiekanych orzechów włoskich
- 30 g masła