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 proponuję 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