



SAŁATA Z SEREM BLUE, POREM I AWOKADO

Przygotowanie:

Buraka obierz ze skórki i pokrój w grube plastry, białą część pora pokrój w słupki. Obierz awokado i ogórka, pokrój w plasterki, a ogórka w pół plastry. Mieszankę sałat wysyp do naczynia, dodaj pozostałe składniki. Z wierzchu udekoruj serem pokrojonym w kostkę oraz krążkami czerwonej cebuli.

Składniki:

2 opakowania Młodych listków sałat Romantica Fit&Easy
1 ugotowany burak
100 g sera pleśniowego
1 awokado
½ ogórka
1 czerwona cebula

Sos Salsa verde:

10 łyżek oliwy z oliwek
2 garście natki pietruszki
1 duży ząbek czosnku
kilka kaparów
odrobina świeżej posiekanej papryczki chili
łyżka soku z cytryny
sól, pieprz
ewentualnie łyżka musztardy Dijon