



SAŁATA Z WĘDZONYM TWAROGIEM I POMIDORKAMI

Przygotowanie: (czas: 10 minut)

Sałatę wykładamy na talerz. Pomidorki myjemy, kroimy na połówki układamy na sałacie. Twaróg rozdrabniamy, posypujemy nim sałatę. Pestki dyni prażymy na suchej patelni, lekko studzimy, posypujemy sałatę. Składniki sosu mieszamy dokładnie w miseczce, polewamy sałatę.

Składniki: (2 porcje)

opakowanie [sałat Acitve Fit&Easy](#)

125 g wędzonego twarogu

125 g pomidorków koktajlowych

60 g pestek dyni

Sos:

3 łyżki oliwy

1 łyżka cytryny

sól