



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 Mini Duopack Fit&Easy*

40 g wędzonego twarogu

40 g pomidorków koktajlowych

20 g pestek dyni

Sos:

1,5 łyżki oliwy

1 łyżeczka cytryny

sól