

PRZEPISY FIT&EASY



SAŁATKA Z GRILLOWANĄ CUKINIĄ, PAPRYKĄ I PESTKAMI GRANATU

Cukinię kroimy na plastry, paprykę na większe kawałki i smażymy na patelni grillowej z odrobiną oleju. Bagietkę kroimy i robimy z niej grzanki na patelni.

Dressing: pietruszkę siekamy, czosnek wyciskamy przez praskę i mieszamy z oliwą, dodajemy ocet z białego wina, sól i pieprz, mieszamy.

Warzywa łączymy z mixem Fit&Easy Beauty oraz dressingiem. Sałatkę podajemy w miseczkach z grzankami z bagietki i posypaną pestkami granatu.

Smacznego

Ilość porcji: 2

Składniki:

1 opakowanie mixu **Fit&Easy Beauty**

pół cukinii

papryka czerwona

pestki z połowy granatu

olej do smażenia

kawałek bagietki

Dressing:

ząbek czosnku

kilka gałązek natki pietruszki

6 łyżek oliwy z oliwek

2-3 łyżki octu z białego wina

sól, kolorowy pieprz