



SAŁATKA Z OWOCAMI GRANATU

Przygotowanie:

Początkujący mogą mieć trochę zabawy z wydostaniem pestek z twardej łupiny, więc podaję prosty sposób: owoc przekrój delikatnie w poprzek, przygotuj miseczkę weź jedną połówkę i uderzaj tępą stroną noża (lub drewnianą łąpatką) w górną część owocu, ziarenka będą wypadać do podstawionej miseczki. Mieszanekę sałat wysyp na talerz. Ser pokrój w kostkę i dodaj do sałaty. Owoce granatu umyj - z jednego wydrąż pestki i dodaj do kompozycji, a z drugiego owocu wyciśnij sok i dodaj do niego miód oraz starty korzeń imbiru. Wymieszaj dokładnie i tak przygotowanym sosem polej sałatkę. Całość posyp prażonymi orzechami włoskimi.

Składniki (dla 2 osób):

- 1 opakowanie **Mieszanki sałat Fit&Easy Weekend**
- 2 owoce granatu
- 200 g sera typu gorgonzola
- garść orzechów włoskich
- 1 łyżeczka płynnego miodu
- 1 cm korzenia imbiru