



SAŁATKA Z SEREM PLEŚNIOWYM I OWOCAMI

Przygotowanie:

Umyj winogrona i pokrój na ćwiartki, jabłka umyj, wydrąż gniazda nasienne, pokrój w słupki lub cienkie półksiężycy a ser w plasterki.

Wszystkie składniki dressingu dokładnie wymieszaj, tak by powstała jednolita emulsja.

Do salaterki wyłóż mix sałat a następnie winogrona, orzechy, części jabłka i plasterki sera. Polej dressingiem. Delikatnie zamieszaj przed podaniem.

Ilość porcji: 2

Czas przygotowania: 10 minut

Składniki:

1 opakowanie Fit&Easy AROMA

15 winogron czerwonych bezpestkowych

10 orzechów pekan

½ jabłka

100 g sera pleśniowego typu Camembert

Dressing:

2 łyżki soku z limonki

1 łyżka octu winnego (najlepiej z czerwonego wina)

3 łyżki ulubionego oleju albo oliwy z oliwek

1 łyżeczka ostrej musztardy (najlepiej Dijon)

1 łyżeczka miodu

sól, pieprz do smaku