PIONIERSKA SAŁATKA

Przygotowanie:
Sałatę wysyp do półmiska. Przygotuj sos: do oliwy dodaj sok z cytryny, przyprawy i dokładnie wymieszaj. Pestki słonecznika upraż na suchej patelni – uważaj aby ich nie przypalić. Możesz wrzucić więcej nasion niż jest w przepisie – gwarantuję, że połowę zjesz zanim trafi do sałatki. Sosem polej sałatę, dodaj uprażone i wystudzone nasiona słonecznika oraz posiekany szczypiorek. Dla bardziej zaawansowanych proponuję wzbogacić sałatkę surowymi pieczarkami – w tym celu potrzebujemy ok. 10 dag umytych, pokrojonych w plastry pieczarek i dodajemy je do sałaty jeszcze przed polaniem sosem, a na koniec wsypujemy pestki słonecznika oraz szczypiorek.

Składniki (dla 2 osób):
1 opakowanie Mieszanki sałat Fit&Easy Active
4 łyżki nasion słonecznika
10 łyżek Oliwy Extra Virgin Borges
1/2 cytryny
1 pęczek szczypiorku
Szczypta soli, pieprzu