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 pestk dyni
Sos:
1,5 łyżki oliwy
1 łyżeczka cytryny
sól