SAŁATKA Z GRZANKAMI I KOZIM SEREM

Przygotowanie:
Rozgrzej piekarnik do 180˚C. Bagietkę pokrój w kromki, posmaruj masłem, a następnie pokrój w kostkę. Wstaw do piekarnika piekąc je do momentu, aż będą zarumienione. Jeśli wolisz wersję ekspresową tej sałatki to zamiast domowych grzanek możesz kupić gotowe w sklepie. Do salaterki wysyp zawartość opakowania mixu sałat, polej sosem przygotowanym na bazie jogurtu zmieszanego z ząbkiem zmiażdżonego czosnku i przypraw. Dodaj grzanki, posyp pokruszonym serem i udekoruj listkami tymianku.

Składniki (dla 2 osób):
1 opakowanie Mieszanki sałat Fit&Easy Active
20 dag sera koziego
1 mała bagietka lub gotowe grzanki
2 łyżki masła
Liście świeżego tymianku
200 ml jogurtu
1 ząbek czosnku
Przyprawy do smaku – sól morska, pieprz