



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 zmiążdżonego 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