**WIOSENNA SAŁATKA**



SKŁADNIKI:



- GARŚĆ SAŁATY KARBOWANEJ, ROSZPONKI, RUKOLI

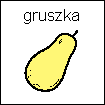


- GARŚĆ KIEŁKÓW SŁONECZNIKA

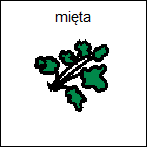
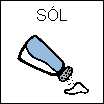
- 3 ŁYŻKI ZIAREN SŁONECZNIKA



- 50G SERA LAZUR/FETA



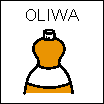
- 1 MAŁA GRUSZKA



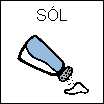
- KILKA LISTKÓW ŚWIEŻEJ MIĘTY



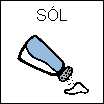
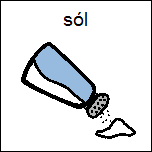
-2 ŁYŻKI OLIWY Z OLIWEK



- 1 ŁYŻKA SYROPU Z AGAWY



- SÓL, PIEPRZ, BAZYLIA

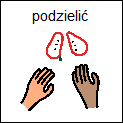


PRZYGOTOWANIE:

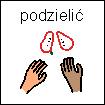
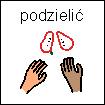
* SAŁATY I KIEŁKI OPŁUKAĆ, OSUSZYĆ I PRZEŁOŻYĆ DO MISKI.



* DOJRZAŁĄ GRUSZKĘ PRZECIĄĆ NA 4 CZĘŚCI, WYCIĄĆ GNIAZDA NASIENNE I KAŻDĄ ĆWIARTKĘ POKROIĆ W CIENKIE PLASTRY.



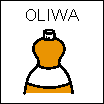
* SER ROZKRUSZYĆ W PALCACH. DOŁOŻYĆ DO SAŁATY.



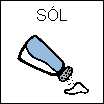
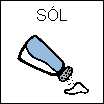
* DODAĆ UPRAŻONE WCZEŚNIEJ NA PATELNI ZIARNA SŁONECZNIKA.



* DODAĆ LISTKI MIĘTY, OLIWĘ, SYROP Z AGAWY I PRZYPRAWY.



* KILKA RAZY POTRZĄSNĄĆ DELIKATNIE MISKĄ.



* SAŁATKA GOTOWA! SMACZNEGO.

