



przepisy.pl

Kanapka z pastrami wołowymi, sałatka ze szpinaku z ziarnem granatu i orzechami, sok pomarańczowy



 20 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- kromka chleba żytniego z ziarnem soi - 2 sztuki
- Flora ProActiv Mocne Kości z witaminą D** - 2 łyżeczki
- pastrami wołowe - 2 plastry
- szpinak baby - 1 garść
- ziarenka granatu - 3 łyżki
- orzechy nerkowca - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 1 łyżeczka
- ocet balsamiczny - 1 łyżeczka
- miód pszczeleli - 0.5 łyżeczek
- sok pomarańczowy - 1 szklanka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pieczywo posmaruj Florą ProActiv Mocne Kości z witaminą D. Na każdą kromkę pieczywa połóż plaster wędliny.
2. Szpinak umyj, następnie osusz. Owoc granatu przekrój na pół i wyjmij z niego ziarenka. Orzechy nerkowca drobno posiekaj.
3. Przygotuj sos miodowy: wymieszaj oliwę z oliwek, ocet balsamiczny i miód.
4. Szpinak przełóż do miseczki, dodaj ziarenka granatu i siekane orzechy. Sałatkę polej sosem miodowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl