



przepisy.pl

Sałatka z cytrusami i kozim serem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- garść mieszanych sałat - 3 sztuki
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Zioła ogrodowe Knorr** - 1 opakowanie
- pomarańcza - 1 sztuka
- grejpfrut - 1 sztuka
- awokado - 1 sztuka
- pestki z połowy granatu
- figa (lub suszone morele) - 1 sztuka
- kilka orzechów włoskich do podania
- ser kozi - 50 gramów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- sok z limonki - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Sałaty rozłóż na półmisku. Orzechy upraż na suchej rozgrzanej patelni. Figę lub morele pokrój na ósemki, a ser pokrusz.
2. Pomarańczę i grejpfruta obierz ze skóry, a następnie wykrój z owoców segmenty, filety. Awokado przekrój wzdłuż na pół, ostry nóż wbij w pestkę i przekręcając nim wyjmij pestkę z owocu. Miąższ wyjmij stołową łyżką i pokrój w plastry. Owoc granatu obierz i wyjmij jego pestki.
3. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z sokiem z limonki i oliwą.
4. Wszystkie owoce rozłóż na sałacie i polej przygotowanym sosem. Wierzch sałatki posyp pokruszonym serem i orzechami.

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