



przepisy.pl

Sałatka ze szpinakiem i borówką amerykańską



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- szpinak baby - 100 gramów
- ogórek zielony - 1 sztuka
- borówka amerykańska - 100 gramów
- mozzarella w kulkach - 125 gramów
- Sos sałatkowy Truskawka z chili Knorr** - 1 opakowanie
- cebula czerwona - 1 sztuka
- pestki dyni (łuskane) - 1 łyżka
- pestki słonecznika (łuskane) - 1 łyżka
- cytryna sok - 1 łyżka
- oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia - 3 łyżki
- woda - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Szpinak oraz borówkę płuczemy w zimnej wodzie i suszymy. Cebulę oraz ogórka obieramy i kroimy w cienkie plasterki (ogórek w nieco grubsze). Układamy warzywa oraz borówkę na talerzu i dodajemy odsączoną z zalewy mozzarellę.
2. Sos sałatkowy mieszamy z 1 łyżką cytryny, 2 łyżkami wody oraz 3 łyżkami oliwy. Polewamy nim sałatkę.
3. Pestki słonecznika i dyni prażymy na suchej patelni, aż nabiorą złocistego koloru. Czekamy, aż lekko ostygną i posypujemy nimi sałatkę.

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