

Sałatka z czereśniami i nektarynką

Nadmorski wiatr.

Rozwiane włosy.

I myśli sto.

Sałatka z czereśniami i nektarynką w sosie balsamicznym



miks sałata z roszponką
200 gram dojrzałych czereśni
mini mozzarella (100 gram)
pół awokado
pół nektarynki
garść orzechów (*opcjonalnie*)

SOS:

3 łyżki miodu
łyżka octu balsamicznego
ząbek czosnku

Sałatę rozłożyć na talerzu.

Czereśnie wydrylować, nektarynkę i awokado pokroić na pół, a następnie pokroić w plasterki.

Rozłożyć na sałacie owoce i dodać kulki mozzarelli.
Przygotować sos mieszając ze sobą miód z octem i przeciśniętym
przez praskę czosnkiem.
Połączyć sałatkę sosem i posypać orzechami.





DUSIOWA KUCHNIA





DUSIOWA KUCHNIA