

sałatka z figami, fetą i pomarańczowym dressingiem

Autor: **agafia**Przepisów: **140** Ocena: **988**

1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- mieszanka sałat liściastych - 60 g
- gotowane buraczki - 2-3 małe
- ser feta - 100 g
- figi - 2 szt
- pistacje - spora garść
- DRESSING POMARAŃCZOWY:
- sok pomarańczowy - 1/4 szklanki
- ocet winny - 2 łyżki
- musztarda dijon - 1 płaska łyżeczka
- miód - 2 łyżeczki
- pieprz - szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki sosu dokładnie wymieszać, schłodzić w lodówce.
- 2 Liście sałaty ułożyć na talerzu. Buraczki i figi pokroić na kawałki, ułożyć na sałacie. Ser feta rozdrobnić dłońmi lub pokroić w kostkę, dodać do sałatki. Przed podaniem sałatkę polać schłodzonym sosem pomarańczowym i posypać siekanymi pistacjami.

Twoje notatki do przepisu: