

Sałatka z rukolą, wędzonym łososiem i mozzarellą



Autor: **SmakowiteDania**
Przepisów: 151 Ocena: 1613



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 100 g rukoli
- 10-12 pomidorków papryczkowych lub koktajlowych
- 1 czerwona papryka
- 125 g sera mozzarella
- 125 g wędzonego łososa
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka miodu
- 2 łyżki musztardy
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- czarny pieprz
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Do małej miseczki wlewamy oliwę z oliwek, dodajemy musztardę, miód oraz sok z cytryny, całość doprawiamy szczyptą soli oraz czarnym pieprzem i wszystko dokładnie mieszamy.
- 2 Umyte pomidorki papryczkowe lub koktajlowe przekrawamy na pół. Ser mozzarella kroimy w większą kostkę. Czerwoną paprykę paprykę kroimy w kostkę. Wędzonego łososa kroimy w niewielkie kawałki ale niezbyt małe.
Na płaskich talerzach układamy umytą i osuszoną rukolę, na rukoli umieszczamy połówki pomidorków, pokrojoną mozzarellę oraz paprykę a na wierzchu sałatki umieszczamy pokrojonego łososa.
Sałatkę polewamy przygotowanym sosem i wstawiamy na pół godziny do lodówki.

Twoje notatki do przepisu: