

Wiosenna sałatka z dressingiem klonowym



Autor: **codziennik_kulinary**

Przepisów: **109** Ocena: **1050**



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2-4 łyżki suszonej żurawiny
- kilka orzechów pecan
- mieszanka sałat (można też dodać kilka listków świeżego szpinaku)
- odrobina sera koziego (lub feta w kostkach)
- pół jabłka
- 2-3 plasterki gotowanego boczku

Sposób przygotowania:

1 Zaczynamy od przygotowania dressingu. Na dressing klonowy potrzeba:

- 2 łyżki oliwy z oliwek (lub oleju rzepakowego)
- 1 łyżka octu jabłkowego
- 1 łyżka syropu klonowego (można zastąpić miodem)
- 1.5 łyżki musztardy
- sól i pieprz do smaku

Wszystkie składniki mieszamy i doprawiamy wedle uznania solą i pieprzem.

2 W miseczce układamy kolejno liście sałaty, plasterki jabłka, bekonu, żurawinę, orzechy, posypujemy serem kozim lub serem feta.

3 Ta da! Gotowe. A nie mówiłam, że ta sałatka jest błyskawiczna?

Twoje notatki do przepisu: