GRISSINI Z RUKOLĄ

Przygotowanie:
Rukolę oddziel z mieszanki sałat. Na plastrze szynki połóż listki rukoli i owiń nim paluszek grissini. Czynność powtórz do wyczerpania paluszków i szynki. Pozostałą mieszankę sałat wsyp do salaterek lub kielichów, posyp startym parmezanem, następnie dodaj owinięte paluszki. Podawaj z sosem pomidorowym, w którym macza się przekąskę.

Składniki (dla 2 osób):
1/2 opakowania Mieszanki sałat Fit&Easy Active
10 sztuk paluszków grissini
10 plastrów szynki parmeńskiej
10 dag sera typu parmezan w kawałku
Sos pomidorowy