



SAŁATA Z PIECZONĄ POŁĘDWICZKĄ, GREJPFRUTEM I CZERWONĄ CEBULĄ

Przygotowanie:

Połędwiczkę oczyścić z błon i natrzyj mieszanką z kolendry, posiekanego czosnku, soli, pieprzu i odrobiny oleju. Obsmaż ją na złoty kolor i przetóż do piekarnika nagrzanego do 160 stopni C na 15 minut. Po wyjęciu z pieca zawiń mięso w folię aluminiową i odstaw do ostygnięcia. Mieszankę sałat wyłóż do naczynia, dodaj do niej fragmenty grejpfruta, plastry połędwiczki, kukurydzę, odsączone plastry imbiru i posiekane oliwki. Całość udekoruj krążkami cebuli. Do tej kompozycji polecam [sos winegret](#) lub [sos „azjatycki”](#)

Składniki:

Opakowanie [Mieszanki sałat Fit&Easy Active](#)
1 połędwiczka wieprzowa (300 g)
Ząbek czosnku
½ tyżeczki mielonej kolendry
Sól, pieprz, olej
1 grejpfrut
1 czerwona cebula
4 tyżki kukurydzy
2 tyżki czarnych oliwek
10 płatków marynowanego imbiru