



### SAŁATA Z PRZEGRZEBKAMI, JABŁKIEM I SELEREM NACIOWYM

#### Przygotowanie:

Seler pokrój w 1 cm kawałki. Orzechy upraż na suchej patelni przez 4 -5 minut. Odstaw do ostygnięcia. Małże Św. Jakuba osusz ręcznikiem papierowym. Rozpuść masło na patelni i obsmaż małże po minucie z każdej strony. Obierz jabłko i pokrój w ½ cm paski, stostowane orzechy posiekaj. W dużym naczyniu wymieszaj mieszankę sałat z pozostałymi składnikami. Przy tej sałacie proponuję skorzystać z [sosu winegret](#).

#### Składniki:

1 opakowanie [Mieszanki sałat Fit&Easy Family](#)  
12 małży Św. Jakuba  
2 kłącza selera naciowego  
1 jabłko  
2 łyżki posiekanych orzechów włoskich  
30 g masła