



SAŁATA Z WĘDZONYM PSTRĄGIEM, RZODKIEWKĄ, SELEREM NACIOWYM, OGÓRKIEM I RUKOLĄ POSYPANA CZARNYM SEZAMEM

Przygotowanie:

Na mieszance sałat i rukoli utóż poszarpanego w palcach pstrąga, posiekane w plastry rzodkiewki oraz selera. Marchewkę najlepiej pokroić w słupki lub za pomocą obieraczki uzyskać długie i szerokie paski. Całość posyp sezamem. Według mnie najlepszy będzie tutaj [dressing orientalny](#).

Składniki:

Opakowanie [Mieszanki sałat Fit&Easy Family](#)
120 g wędzonego pstrąga
Garść [Rukoli Fit&Easy](#)
Solidna łyżka czarnego sezamu
2 duże lub 4 małe rzodkiewki
1 kłącze selera naciowego
1 mała marchewka
1/2 ogórka