SAŁATKA Z PROSCIUTTO, KIEŁKAMI MELONA, GRILLOWANĄ CUKINIĄ I ORZECHAMI WŁOSKIMI

Przygotowanie:

Na rozgrzanej i suchej patelni upraż orzechy. Po ich zdjęciu nalej odrobinę oliwy i grilluj podłużne plastry cukinii po 1 -2 minuty z każdej strony, a następnie pokrój je na trzy kawałki. Na sałatę wyłóż, prosciutto pokrojone w paski, dodaj cukinię i posiekane w krążki oliwki. Całość posyp orzechami i kiełkami melona. Do tej sałatki idealny będzie sos winegret.

Składniki:

1 opakowanie Mieszanki sałat Fit&Easy Party
Kilka plastrów prosciutto
10 czarnych oliwek
Garść kiełków melona
½ garści orzechów włoskich
4 plastry grillowanej cukinii