



SAŁATKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM, MALINAMI I SEREM FETA

Przygotowanie:

Nagrząć piekarnik do 200 stopni. Łososia umyć i osuszyć, doprawić solą, pieprzem i polać oliwą. Włożyć do naczynia żaroodpornego i piec przez 15 minut. Sałatę należy wyłożyć na talerz. Maliny lekko optukać i osuszyć, łososia pociąć kawałki. Na sałatę wyłożyć łososia i ser feta, polać oliwą doprawioną solą i pieprzem oraz kilkoma kroplami wyciśniętego soku z cytryny, a następnie rozłożyć pół opakowania malin. Pozostałe maliny zmiksować, zmieszać z octem balsamicznym. Sałatkę polać powstałym sosem.

Składniki:

1 opakowanie malin
100 g łososia
1 opakowanie mieszanki sałat [Fit & Easy Weekend](#)
15 kostek ser feta
4 łyżki oliwy oliwa
Przyprawy: sól, pieprz, sok z cytryny, łyżka octu balsamicznego