



## WIOSENNA SAŁATA W TALERZYKACH Z TORTILLI

### Przygotowanie:

Tortille umieść w formie na babkę i zapiecz w piekarniku 180°C ok 5-10 minut. Szparagi umyj, przetnij na 3 równe części i gotuj w osolonym wrzątku ok 3 minut. Pieczarki umyj, przekrój na ćwiartki i pobsmaż na maśle wymieszonym z olejem, posól i posyp pieprzem. Do miski wsyp szpinak lub mix sałat, pomidorki koktajlowe, cebulę pokrojoną w krążki, odcedzone szparagi, pieczarki, porwaną mozzarellę. Całość wymieszaj i napętniaj miseczki tortilli. Z oliwy z oliwek, soku z cytryny i skórki zrób sos winegret. Doraw do smaku i podawaj w osobnym naczyniu.

Przepis i zdjęcie pochodzi ze strony [azgotuj.blogspot.com](http://azgotuj.blogspot.com)

### Składniki:

4 tortille  
25 dkg pieczarek  
Maso  
Olej  
Mieszanka sałat Fit&Easy lub Szpinak Fit&Easy  
Pęczek szparag  
Mozzarella  
Kilka pomidorków cherry  
Czerwona cebula lub szalotka  
Sok z cytryny  
Oliwa z oliwek  
Sól i pieprz  
Otarta skórka z cytryny  
Nasiona pestek dyni