

Aromatyczna sałatka z kurkami i cukinią

Aromatyczna sałatka z kurkami i cukinią

Delikatne kurki w połączeniu z soczystą cukinią tworzą niezwykle doznanie smakowe. Ta **aromatyczna kompozycja** zachwyca subtelnością grzybowego aromatu, który idealnie współgra z kremową gorgonzolą. Proces przygotowania jest prosty, a efekt końcowy zachwyci nawet wybrednych smakoszy.

Dla kogo?

Sałatka z kurkami i cukinią to doskonała propozycja dla miłośników lekkiej kuchni z charakterem. Sprawdzi się zarówno jako *przystawka*, jak i samodzielne danie. Osoby ceniące naturalne smaki i sezonowe składniki będą zachwycone intensywnością aromatu świeżych kurek połączonych z delikatną cukinią i wyrazistą gorgonzolą.

Na jaką okazję?

Ta wykwintna sałatka idealnie sprawdzi się podczas **letniego brunchu** czy kolacji na tarasie. Możesz ją również zaserwować jako elegancką przystawkę podczas rodzinnego obiadu lub spotkania z przyjaciółmi. Podana na chrupiących grzankach będzie efektownym daniem na przyjęciu.

Czy wiesz o tym?

Kurki, zwane też *lisówkami*, są cenione nie tylko za wyjątkowy smak, ale również za wartości odżywcze. Zawierają witaminy z grupy B oraz minerały, w tym potas i selen. W połączeniu z cukinią bogatą w błonnik tworzą nie tylko smaczne, ale i

zdrowe danie.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sałatkę dodając **prażone pestki dyni** lub słonecznika dla chrupkości. Jeśli lubisz bardziej wyraziste smaki, dodaj kilka kropel soku z cytryny lub octu balsamicznego. Zamiast gorgonzoli sprawdzi się również ser kozi lub feta.