

Aromatyczna sałatka z truskawkami i suszoną szynką

Aromatyczna sałatka z truskawkami i suszoną szynką

Wyobraź sobie połączenie delikatnej roszponki, słodkich truskawek i wyrazistej suszonej szynki w jednym daniu. Ta **aromatyczna sałatka** to prawdziwa symfonia smaków, która zachwyci Cię idealnym balansem słodko-słonych nut. Najlepsze jest to, że przygotujesz ją w zaledwie 15 minut!

Dla kogo?

Sałatka idealnie sprawdzi się zarówno dla miłośników lekkich posiłków, jak i dla osób szukających *szybkiego i efektownego dania* na lunch czy kolację. Jest lekka, pełna witamin i jednocześnie sycąca dzięki dodatkowi szynki i prażonych pestek słonecznika.

Na jaką okazję?

To doskonała propozycja na **letnie przyjęcie w ogrodzie**, romantyczną kolację we dwoje lub elegancką przystawkę podczas rodzinnego obiadu. Kolorowa kompozycja na talerzu zachwyci gości, a Ty nie spędzisz długich godzin w kuchni.

Czy wiesz, że...

Suszona szynka parmeńska lub schwarzwaldzka nadaje sałatce wyrazisty, lekko słony smak, który idealnie komponuje się ze słodyczą truskawek. Poza sezonem truskawkowym możesz z powodzeniem zastąpić je winogronami, zachowując równie interesujący profil smakowy.

Dla urozmaicenia

Podawaj sałatkę z chrupiącą, grilowaną bagietką lub włoskimi paluszkami grissini. Możesz też dodać *garść rukoli* dla bardziej wyrazistego, orzechowego posmaku lub posypać całość pokruszonym serem typu feta, który wprowadzi dodatkowy kremowy akcent.