

Sałatka cytrynowa z miętą

Sałatka cytrynowa z miętą – orzeźwiający dodatek do letnich dań

Sałatka cytrynowa z miętą to prawdziwa **eksplozja świeżości na talerzu!** Soczyste kawałki cytryny, chrupiąca sałata lodowa i aromatyczna mięta tworzą kompozycję, która orzeźwi nawet w najgorętsze dni. Delikatnie kwaśny smak cytryny doskonale komponuje się ze słonymi akcentami sera feta, tworząc harmonijną całość, która zachwyci każde podniebienie.

Dla kogo?

Ta lekka sałatka to doskonała propozycja dla osób ceniących *proste, ale wyraziste smaki*. Sprawdzi się zarówno jako dodatek do głównego dania, jak i samodzielna przekąska. Miłośnicy śródziemnomorskich smaków docenią połączenie cytryny, oliwek i fety, które przeniesie ich wprost na greckie wybrzeże.

Na jaką okazję?

Sałatka cytrynowa z miętą idealnie sprawdzi się podczas **letniego grillowania** jako orzeźwiający dodatek do mięs i ryb. To także doskonała propozycja na rodzinny obiad czy kolację z przyjaciółmi. Jej świeży, cytrusowy charakter uczyni z niej gwiazdę każdego stołu, szczególnie w ciepłe dni.

Czy wiesz o tym?

Cytryna to nie tylko źródło witaminy C, ale także naturalny *wzmacniacz smaku*. Krojąc cytrynę do sałatki, pamiętaj o usunięciu białych błonek, które mogą nadać potrawie goryczki. Zachowaj sok powstały podczas krojenia – to cenny składnik sosu sałatkowego, który nada całości wyjątkowego charakteru.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sałatkę o **prażone pestki słonecznika** lub migdały dla dodatkowej chrupkości. Jeśli lubisz bardziej wyraziste smaki, dodaj odrobinę startego imbiru do sosu. Dla bardziej sycącej wersji, uzupełnij sałatkę o kawałki grillowanego kurczaka lub krewetki.