

Sałatka egzotyczna z mozzarellą

Sałatka egzotyczna z mozzarellą – smak tropików na Twoim talerzu

Wyobraź sobie połączenie soczystych, tropikalnych owoców z delikatną mozzarellą i chrupiącymi orzechami. Nasza **sałatka egzotyczna** to prawdziwa uczta dla zmysłów! Soczyste mango, słodki ananas i kremowe awokado tworzą harmonijną kompozycję, którą dopełnia delikatny ser mozzarella. Całość skropiona jest lekkim dressingiem na bazie **sosu winegret Knorr** z dodatkiem soku pomarańczowego, który nadaje potrawie orzeźwiający, cytrusowy charakter.

Dla kogo?

Ta sałatka to doskonały wybór dla miłośników lekkich, ale sycących posiłków. Sprawdza się zarówno jako *lekki lunch* dla osób dbających o linię, jak i jako *zdrowa przekąska* dla całej rodziny. Bogactwo witamin zawartych w owocach oraz wartościowe białko z mozzarelli sprawiają, że jest to propozycja pełnowartościowa i odżywcza.

Na jaką okazję?

Egzotyczna sałatka z mozzarellą będzie gwiazdą letniego grilla, rodzinnego obiadu czy spotkania z przyjaciółmi. Jej kolorowy wygląd i niebanalne połączenie smaków z pewnością zrobi wrażenie na gościach. To również świetna propozycja na romantyczną kolację we dwoje.

Czy wiesz, że...

Awokado, nazywane czasem „masłem natury”, zawiera zdrowe tłuszcze, które wspierają pracę serca i mózgu. W połączeniu z mango, bogatym w witaminę C, tworzy duet idealny dla wzmocnienia odporności.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sałatkę o **grilowanego kurczaka** lub **krewetki**, aby uzyskać bardziej sycący posiłek. Spróbuj też dodać świeżą kolendrę lub miętę dla dodatkowego aromatu. Zamiast orzechów włoskich możesz użyć prażonych migdałów lub pestek dyni.