

Sałatka pomidorowa do mięs

Sałatka pomidorowa – idealny dodatek do mięs z grilla

Szukasz prostego, a zarazem pełnego smaku dodatku do dań mięsnych? Nasza sałatka pomidorowa to strzał w dziesiątkę! Soczyste pomidory skropione oliwą z oliwek i doprawione szczyptą cukru tworzą doskonałe połączenie, które podkreśli smak każdego mięsa.

Dla kogo?

Sałatka pomidorowa to propozycja dla wszystkich, którzy cenią sobie **szybkość przygotowania** i **wyrazisty smak**. Jest idealna zarówno dla zabieganych osób, które potrzebują błyskawicznego dodatku do obiadu, jak i dla miłośników pomidorów, którzy docenią ich naturalny, intensywny aromat wzmocniony dodatkiem włoskiego sosu sałatkowego Knorr.

Na jaką okazję?

Ta kolorowa sałatka sprawdzi się doskonale podczas **rodzinnego grillowania**, niedzielnego obiadu czy kolacji z przyjaciółmi. Jest lekka, orzeźwiająca i świetnie uzupełnia *pieczone mięsa drobiowe*, grillowane steki z karkówki czy domowe szaszłyki. To także świetny pomysł na szybką przekąskę w ciepły, letni dzień.

Czy wiesz o tym?

Pomidory najlepiej smakują w temperaturze pokojowej – wtedy ich aromat jest najbardziej intensywny. Dlatego warto wyjąć je z lodówki na około 30 minut przed przygotowaniem sałatki. Dodatek szczypty cukru *wydobywa naturalną słodycz pomidorów* i

równoważy ich kwasowość.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z różnymi rodzajami pomidorów – połącz **słodkie cherry** z malinówką lub dodaj żółte i zielone odmiany dla większej kolorystyki. Możesz też wzbogacić sałatkę świeżą bazylią, oregano lub posiekaną czerwoną cebulą, aby nadać jej jeszcze bardziej śródziemnomorski charakter.