

Sałatka tajska

Sałatka tajska – orzeźwiająca kompozycja smaków

Nasza **sałatka tajska** to prawdziwa eksplozja świeżości i aromatu! Soczyste fileciki limonki i grejpfruta nadają jej orzeźwiający, cytrusowy charakter, który doskonale komponuje się z wyrazistym smakiem trawy cytrynowej i imbiru. Delikatna mięta dopełnia całości, tworząc harmonijną kompozycję, która przeniesie Cię prosto do słonecznej Tajlandii.

Dla kogo?

Sałatka tajska to idealny wybór dla miłośników kuchni azjatyckiej oraz osób poszukujących lekkich, a jednocześnie sycących dań. Sprawdzi się zarówno jako samodzielny posiłek, jak i dodatek do grillowanych mięs czy ryb. Jest też świetną propozycją dla wegetarian – wystarczy dodać tofu, aby zwiększyć zawartość białka.

Na jaką okazję?

Ta kolorowa sałatka będzie gwiazdą letniego grilla, piknikowego koszyka czy rodzinnego obiadu. Jej egzotyczny charakter urozmaici codzienne menu, a orzeźwiający smak sprawdzi się szczególnie w upalne dni. Możesz ją również przygotować na dzień wcześniej – po godzinie w lodówce smaki doskonale się przenikną.

Czy wiesz, że?

Trawa cytrynowa, będąca kluczowym składnikiem tej sałatki, jest nie tylko aromatyczna, ale także bogata w przeciwutleniacze. W kuchni tajskiej ceniona jest za

charakterystyczny, cytrusowy aromat, który nadaje potrawom niepowtarzalny charakter.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Możesz wzbogacić sałatkę o **prażone orzeszki ziemne** dla chrupkości, dodać kawałki kurczaka lub krewetki dla bardziej sycącej wersji, albo zwiększyć pikantność dodając więcej świeżej papryczki chili.