

Sałatka wiosenna

Sałatka wiosenna – kolorowa uczta dla zmysłów

Sałatka wiosenna to prawdziwa eksplozja świeżości i kolorów na talerzu! Delikatne liście sałaty lollo bianco i rosso tworzą efektowną, pokarbowaną bazę, której charakter dopełnia aksamitna sałata masłowa. Na tym kolorowym łożu układamy soczyste ćwiartki jajek ugotowanych na twardo oraz pomidory obrane ze skórki i pokrojone w ósemki – najlepiej słodkawe malinowe. Całość zyskuje wyrazistości dzięki małym cebulkom w zalewie octowej i złocistym ziarnom kukurydzy. Kropką nad „i” jest aromatyczny, koperkowo-ziołowy [sos](#) sałatkowy Knorr, który idealnie łączy wszystkie składniki.

Dla kogo?

Ta lekka kompozycja przypadnie do gustu zarówno miłośnikom zdrowego odżywiania, jak i osobom szukającym szybkiego, a jednocześnie pełnowartościowego posiłku. Sałatka wiosenna to doskonała propozycja dla całej rodziny – jej świeży smak docenią zarówno dorośli, jak i dzieci, które z pewnością zachwycą się kolorowymi składnikami.

Na jaką okazję?

Mimo swojej nazwy, sałatka wiosenna sprawdzi się przez cały rok! To idealna propozycja na drugie śniadanie, lekki obiad czy kolację. Możesz ją również podać jako efektowny dodatek do dań głównych, np. kotletów mięsnych. Sprawdzi się także na rodzinnym grillu czy przyjęciu w ogrodzie.

Czy wiesz, że...

Sałaty lollo bianco i rosso nie tylko pięknie wyglądają, ale są również źródłem cennych witamin i minerałów. Ich charakterystyczne, pokarbowane liście doskonale zatrzymują sos, dzięki czemu każdy kęs jest pełen smaku!

Dla urozmaicenia

Jeśli lubisz eksperymenty kulinarne, możesz zastąpić cebulki w zalewie czarnymi oliwkami. Sałatkę podawaj ze świeżym pieczywem lub chrupiącymi grzankami dla dodatkowej tekstury. Możesz też wzbogacić ją o ulubione dodatki – świetnie sprawdzą się orzechy, nasiona słonecznika czy ser feta.