

Sałatka z czereśniami

Sałatka z czereśniami i wędzoną kaczką

Lekka, a jednocześnie sycąca sałatka z czereśniami i wędzoną kaczką to doskonała propozycja na letni obiad lub kolację. Soczyste czereśnie nadają potrawie słodkawego charakteru, który idealnie komponuje się z wyrazistym smakiem wędzonej piersi kaczki. Chrupiący groszek cukrowy dodaje tekstury, a całość dopełnia aromatyczny sos sałatkowy Knorr.

Dla kogo?

Ta wykwintna sałatka spodoba się zarówno miłośnikom klasycznych kompozycji, jak i osobom poszukującym nowych, interesujących połączeń smakowych. Jest **doskonałym wyborem dla osób ceniących sobie lekkie, ale pełnowartościowe posiłki**. Dzięki obecności kaczki, sałatka zadowoli nawet tych, którzy preferują bardziej sycące dania.

Na jaką okazję?

Sałatka z czereśniami i kaczką sprawdzi się jako *elegancka przystawka* na przyjęciu, lekki obiad w upalny dzień lub kolacja w gronie przyjaciół. To również świetna propozycja na *romantyczną kolację we dwoje* – jej nietuzinkowy charakter z pewnością zrobi wrażenie.

Czy wiesz, że?

Czereśnie to nie tylko smaczny dodatek do deserów, ale również doskonały składnik dań wytrawnych. Zawierają **naturalne przeciwutleniacze** i są źródłem witaminy C. W połączeniu z kaczką, która dostarcza pełnowartościowego białka, tworzą

zbilansowany posiłek.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sałatkę o *grzanki czosnkowe*, orzechy włoskie lub ser pleśniowy. Jeśli lubisz bardziej wyraziste smaki, dodaj kilka plasterków czerwonej cebuli lub szczyptę chili. Zamiast sosu Knorr możesz przygotować własny dressing na bazie oliwy z oliwek i octu balsamicznego.