

Sałatka z grzankami i polędwicą

Sałatka z grzankami i polędwicą w paprykowych łódeczkach

Kolorowa, pełna świeżości sałatka podana w paprykowych łódeczkach to prawdziwa uczta dla oczu i podniebienia. Soczyste papryki wypełnione mieszanką warzyw i delikatnej polędwicy tworzą elegancką kompozycję, która zachwyci każdego gościa. Chrupiące grzanki dodają tekstury, a aromatyczny sos sałatkowy Knorr wiąże wszystkie składniki w harmonijną całość.

Dla kogo?

Ta sałatka to doskonały wybór dla osób ceniących lekkie, ale sycące posiłki. Sprawdzi się zarówno jako lunch dla zapracowanych, jak i jako propozycja dla osób dbających o linię. Dzięki połączeniu warzyw z wysokiej jakości polędwicą, danie dostarcza pełnowartościowego białka oraz witamin, zachowując przy tym lekkość i świeżość.

Na jaką okazję?

Eleganckie paprykowe łódeczki wypełnione kolorową sałatką będą gwiazdą każdego przyjęcia. Doskonale sprawdzą się na rodzinnym obiedzie, spotkaniu z przyjaciółmi czy jako efektowna przystawka podczas uroczystej kolacji. Ich atrakcyjny wygląd i smak zadowolą nawet najbardziej wymagających gości.

Czy wiesz, że?

Papryka to prawdziwa bomba witaminowa – zawiera więcej witaminy C niż cytryna! Dodatkowo, polędwica jest jednym z najchudszych mięs, co czyni tę sałatkę nie tylko smaczną, ale

i zdrową propozycją na każdą porę roku.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z kolorami papryk, wybierając czerwone, żółte lub pomarańczowe odmiany. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do sosu odrobinę świeżo wyciśniętego soku z cytryny lub kilka kropel sosu worcestershire. Grzanki możesz zastąpić prażonymi pestkami słonecznika lub orzechami włoskimi.