

Sałatka z kaki i sera gorgonzola

Sałatka z kaki i sera gorgonzola – eksplozja smaków i kolorów

Wyobraź sobie kompozycję, w której słodczy kaki spotyka się z wyrazistym charakterem sera gorgonzola. Ta **wyjątkowa sałatka** to prawdziwa uczta dla podniebienia i oczu! Soczyste awokado, egzotyczne kaki, aromatyczne suszone pomidory, rubinowe pestki granatu i chrupiące orzechy włoskie tworzą harmonijną całość, której dopełnieniem jest kremowy ser gorgonzola. Całość skropiona *doskonałym sosem* Knorr nabiera pełni smaku.

Dla kogo?

Sałatka idealnie sprawdzi się zarówno dla miłośników klasycznych smaków, jak i osób poszukujących kulinarnych inspiracji. Jest *lekka i pożywna*, więc zadowoli osoby dbające o zdrowe odżywianie, a jednocześnie wystarczająco wykwintna, by zaskoczyć najbardziej wymagających smakoszy.

Na jaką okazję?

To **doskonała propozycja** na rodzinny obiad, romantyczną kolację we dwoje czy eleganckie przyjęcie. Kolorowa kompozycja będzie ozdobą każdego stołu – zarówno podczas letniego grillowania, jak i zimowego spotkania przy kominku. Przygotowanie zajmuje zaledwie kilkanaście minut, co czyni ją idealną na nieplanowane spotkania.

Czy wiesz, że...?

Kaki, znane również jako persymona, to owoc bogaty w witaminy A i C oraz przeciwutleniacze. W połączeniu z awokado, bogatym

w zdrowe tłuszcze, tworzy **wartościowy duet** wspierający odporność i dobre samopoczucie. Granat natomiast słynie z właściwości przeciwzapalnych.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – spróbuj dodać *prażone pestki dyni* zamiast orzechów włoskich lub zastąp gorgonzolę serem feta dla łagodniejszego smaku. Zimą świetnie sprawdzi się z dodatkiem pomarańczy, a latem z kawałkami świeżego ogórka.