

Sałatka z kapustą pekińską i szynką

Sałatka z kapustą pekińską i szynką – klasyka w nowoczesnym wydaniu

Delikatna kapusta pekińska w połączeniu z soczystą szynką tworzy harmonijne połączenie, które zachwyci każdego miłośnika lekkich, a jednocześnie sycących sałatek. Ta **kołorowa kompozycja** to prawdziwa uczta dla oczu i podniebienia, gdzie chrupkość warzyw spotyka się z delikatnością jajek i aromatycznym sosem koperkowo-ziołowym.

Dla kogo?

Sałatka z kapustą pekińską i szynką to doskonała propozycja dla osób ceniących *szybkie i pożywne posiłki*. Sprawdzi się zarówno jako lekki obiad w ciepły dzień, jak i jako dodatek do głównego dania. Jest idealna dla całej rodziny – dzieci pokochają jej łagodny smak, a dorośli docenią bogactwo składników odżywczych.

Na jaką okazję?

Ta **wszechstronna sałatka** będzie gwiazdą każdego stołu – od codziennego obiadu po eleganckie przyjęcie. Doskonale sprawdzi się na piknikach, grillach czy jako element szwedzkiego stołu. Możesz ją przygotować z wyprzedzeniem, co czyni ją idealnym wyborem na spotkania rodzinne czy imprezy, gdzie zależy Ci na czasie.

Czy wiesz, że?

Kapusta pekińska to prawdziwa *skarbnica witamin* i składników mineralnych. Zawiera znaczne ilości witaminy C i K, a także

błonnik, który wspomaga trawienie. W połączeniu z białkiem z jajek i szynki, sałatka ta stanowi zbilansowany posiłek, który dostarcza energii na długie godziny.

Dla urozmaicenia

Spróbuj dodać do sałatki **prażone pestki słonecznika** lub dyni dla dodatkowej chrupkości. Możesz też wzbogacić ją o kukurydzę, czerwoną fasolę lub ser feta, aby uzyskać nowe, interesujące smaki. Dla miłośników ostrzejszych doznań, odrobina chili w sosie będzie strzałem w dziesiątkę!