

Sałatka z pieczonym łososiem

Sałatka z pieczonym łososiem – smak lata na talerzu

Delikatny łosoś otulony aromatycznymi ziołami, chrupiące warzywa i kremowy sos jogurtowy tworzą harmonijną kompozycję smaków w tej prostej, a jednocześnie wyrafinowanej sałatce. Soczyste kawałki pieczonego łososa, doprawione Czosnkiem w Mini Kostkach Knorr i ziołami prowansalskimi, doskonale komponują się ze świeżą sałatą, chrupiącymi rzodkiewkami i delikatną cebulą. Całość zwieńczona prażonymi ziarnami słonecznika i skropiona kremowym sosem jogurtowym z nutą czosnku to prawdziwa uczta dla podniebienia.

Dla kogo?

Sałatka z pieczonym łososiem to **doskonała propozycja** dla osób dbających o zdrowe odżywianie, ale nie rezygnujących z wyrazistych smaków. Bogata w kwasy omega-3 i pełnowartościowe białko, stanowi *pełnowartościowy posiłek* dla aktywnych osób, które cenią sobie lekkie, a jednocześnie sycące dania.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się zarówno jako **elegancka przystawka** na przyjęciu, jak i samodzielny lunch czy lekka kolacja w ciepły wieczór. Jej świeży wygląd i harmonijne połączenie smaków zrobi wrażenie na gościach podczas rodzinnego obiadu czy spotkania z przyjaciółmi.

Czy wiesz, że?

Łosoś pieczony w folii zachowuje więcej składników odżywczych i pozostaje *niezwykle soczysty*. Dodatek Czosnku w Mini

Kostkach Knorr nadaje mu intensywny aromat bez konieczności obierania i siekania świeżego czosnku, oszczędzając cenny czas w kuchni.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sałatkę o **awokado pokrojone w kostkę**, dodać garść rukoli dla pikantnej nuty lub zastąpić słonecznik prażonymi orzechami włoskimi. Latem warto dodać świeże truskawki lub brzoskwinie, które wspaniale komponują się z łososiem.