

Sałatka z raszponką, serem i szynką parmeńską

Sałatka z raszponką, serem i szynką parmeńską

Delikatna raszponka w towarzystwie wyrazistej szynki parmeńskiej i kremowego sera tworzy kompozycję, która zachwyci każde podniebienie. Ta prosta, a jednocześnie elegancka sałatka łączy w sobie świeżość warzyw z bogatym smakiem włoskich specjałów. Soczyste pomidorki dodają całości koloru i orzeźwiającego akcentu, a wszystko dopełnia aromatyczny sos, który idealnie wiąże wszystkie składniki.

Dla kogo?

Sałatka z raszponką i szynką parmeńską to doskonała propozycja dla miłośników śródziemnomorskich smaków oraz osób ceniących lekkie, a jednocześnie sycące posiłki. Sprawdza się zarówno jako samodzielne danie dla osób dbających o linię, jak i jako wykwintna przystawka dla smakoszy poszukujących wyrazistych połączeń smakowych.

Na jaką okazję?

Ta elegancka kompozycja będzie gwiazdą rodzinnego obiadu, romantycznej kolacji we dwoje czy spotkania z przyjaciółmi. Dzięki prostocie przygotowania i efektownemu wyglądowi sprawdzi się również jako przystawka podczas większych przyjęć czy świątecznych spotkań. Podana na pięknym talerzu zachwyci gości swoim wyglądem jeszcze przed pierwszym kęsem.

Czy wiesz, że?

Raszponka, znana również jako roszponka lub rapunkuł, to warzywo o delikatnych, orzechowych nutach smakowych. Ceniona jest nie tylko za swój wyjątkowy smak, ale również za bogactwo witamin A, C oraz żelaza. W połączeniu z szynką parmeńską, która dojrzewa minimum 12 miesięcy, tworzy duet o wyjątkowych walorach zdrowotnych i smakowych.

Dla urozmaicenia

Sałatkę możesz wzbogacić o grzanki czosnkowe, orzechy włoskie lub pestki granatu dla dodatkowej tekstury. Świetnie sprawdzi się również z dodatkiem awokado lub grillowanej gruszki. [Sos](#) możesz przygotować samodzielnie na bazie oliwy z oliwek, soku z cytryny i miodu, dodając ulubione zioła.