

Sałatka z szynką

Sałatka z szynką – kolorowa uczta dla zmysłów

Wiosna i lato to czas, gdy natura obdarza nas bogactwem świeżych warzyw. Wykorzystaj ten dar, przygotowując lekką i soczystą sałatkę z szynką! Porwana sałata, soczyste pomidory, chrupiąca rzodkiewka i orzeźwiający ogórek tworzą doskonałą bazę dla delikatnych paseczków szynki. Całość skropiona aromatycznym sosem koperkowo-ziołowym staje się prawdziwą uczta dla podniebienia.

Dla kogo?

Sałatka z szynką to propozycja dla wszystkich miłośników lekkich, ale sycących posiłków. Sprawdzi się zarówno jako samodzielny lunch dla zapracowanych, jak i jako dodatek do obiadu dla całej rodziny. Dzięki prostocie przygotowania jest idealna nawet dla początkujących kucharzy, którzy chcą zaskoczyć bliskich smacznym daniem.

Na jaką okazję?

Ta kolorowa kompozycja będzie gwiazdą letniego grilla, piknikowego koszyka czy rodzinnego obiadu. Doskonale sprawdzi się również jako lekka kolacja w ciepły wieczór, gdy nie mamy ochoty na ciężkie potrawy. Możesz ją także zabrać do pracy w szczelnym pojemniku – zachowa świeżość i smak!

Czy wiesz, że...

Mieszając różne rodzaje sałat – masłową, lodową, rzymską i czerwoną – nie tylko urozmaicasz wygląd potrawy, ale także wzbogacasz ją o różnorodne składniki odżywcze. Pomidory

malinowe i koktajlowe dodają naturalnej słodyczy, a rzodkiewka dostarcza przyjemnej pikanterii i chrupkości.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z rodzajami wędlin – wypróbuj delikatną polędwicę, gotowany drób lub wyrazistą w smaku szynkę parmeńską. Dodaj chrupiące grzanki czosnkowe lub paprykowe dla tekstury, a szczyptę ostrej papryki dla pikantnego akcentu. Sałatkę możesz również wzbogacić o ser feta lub mozzarellę.