

Sałatka z wędzonym łososiem

Sałatka z wędzonym łososiem – letnia uczta dla zmysłów

Delikatny wędzony łosoś w towarzystwie świeżych warzyw to propozycja, która zachwyci każde podniebienie. Nasza sałatka to harmonia smaków – słodkie pomidorki cherry, chrupiąca rzodkiewka i aromatyczny sos koperkowo-ziołowy Knorr tworzą kompozycję, której trudno się oprzeć.

Dla kogo?

Sałatka z wędzonym łososiem to doskonała propozycja dla miłośników lekkiej kuchni, którzy cenią sobie połączenie wyrazistych smaków. Sprawdzi się zarówno jako pełnowartościowy posiłek dla osób dbających o linię, jak i jako elegancka przystawka dla całej rodziny. Delikatne mięso łososia w połączeniu z chrupkami warzywami zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Na jaką okazję?

Ta kolorowa kompozycja będzie gwiazdą letniego brunchu, rodzinnego obiadu czy kolacji w gronie przyjaciół. Doskonale sprawdzi się również jako lekki lunch do pracy. Podana w efektownej salaterce zachwyci gości podczas przyjęcia w ogrodzie lub na tarasie. Z chrupiącym pieczywem stanowi pełnowartościowy posiłek na każdą porę dnia.

Czy wiesz, że?

Łosoś wędzony to nie tylko wyśmienity smak, ale również źródło cennych kwasów omega-3 oraz białka. Połączenie go z warzywami bogatymi w witaminy sprawia, że sałatka jest nie tylko pyszna,

ale i zdrowa. [Sos](#) koperkowo-ziołowy Knorr podkreśla smak łososia, jednocześnie dodając całości orzeźwiającego, ziołowego aromatu.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z różnymi rodzajami sałat – mix rukoli, szpinaku i sałaty masłowej nada potrawie głębi smaku. Możesz również dodać awokado, kapary lub posiekane orzechy włoskie dla dodatkowej tekstury. Latem warto wzbogacić sałatkę o świeże zioła – koper, bazylię czy estragon, które wspaniale komponują się z wędzonym łososiem.