

Sałatka z winogronami i orzechami

Sałatka z winogronami i orzechami włoskimi

Delikatna sałatka z winogronami i orzechami włoskimi to prawdziwa uczta dla podniebienia. Soczyste winogrona przekrojone na połówki doskonale komponują się z wyrazistym smakiem sera pleśniowego, tworząc harmonijne połączenie słodko-słonych nut. Całość uzupełniają chrupiące orzechy włoskie Bakalland, które dodają tekstury i głębi smakowej.

Dla kogo?

Ta sałatka to idealna propozycja dla miłośników nietypowych połączeń smakowych. Sprawdzi się zarówno jako lekka kolacja dla osób dbających o linię, jak i elegancka przystawka dla gości ceniących kulinarne eksperymenty. Dzięki prostocie przygotowania, każdy może ją wykonać w domowym zaciszu.

Na jaką okazję?

Sałatka z winogronami i orzechami włoskimi doskonale sprawdzi się jako jesienna przekąska podczas wieczornych spotkań z przyjaciółmi. To również świetna propozycja na rodzinny obiad czy romantyczną kolację we dwoje. Jej elegancki wygląd i wyrafinowany smak uświetnią każdą okazję.

Czy wiesz, że?

Połączenie winogron z serem pleśniowym to klasyka kuchni francuskiej. Winogrona zawierają przeciwutleniacze, które wspierają układ odpornościowy, szczególnie ważny w okresie jesienno-zimowym. Z kolei orzechy włoskie są bogatym źródłem

kwasów omega-3, korzystnie wpływających na pracę mózgu.

Dla urozmaicenia

Aby wzbogacić smak sałatki, warto dodać soczyste ziarna granatu, które nie tylko urozmaicą jej smak wyrazistym posmakiem, ale także dodadzą koloru. Sałatkę można również podać z grzankami z bagietki lub posypać prażonymi pestkami dyni dla dodatkowego chrupnięcia.