

Wiosenna sałatka z kapustą pekińską

Wiosenna sałatka z kapustą pekińską – świeżość w każdym kęsie

Wiosenna sałatka z kapustą pekińską to prawdziwa eksplozja świeżości i kolorów na talerzu. Delikatna kapusta pekińska w połączeniu z chrupiącą papryką, soczystymi rzodkiewkami i aromatycznym szczypiorkiem tworzy kompozycję, która zachwyci każde podniebienie. Całość skropiona lekkim sosem Knorr nabiera wyrazistego smaku, idealnie podkreślającego charakter wiosennych warzyw.

Dla kogo?

Ta lekka sałatka to doskonała propozycja dla osób dbających o zdrową dietę, wegetarian oraz wszystkich, którzy cenią sobie proste, ale pełne smaku dania. Jej przygotowanie zajmuje zaledwie kilka minut, co czyni ją idealnym wyborem dla zabieganych osób, które nie chcą rezygnować z wartościowego posiłku.

Na jaką okazję?

Sałatka sprawdzi się jako orzeźwiający dodatek do grillowanych dań podczas wiosennego spotkania w ogrodzie, lekki lunch do pracy czy kolacja w ciepły wieczór. Możesz ją również zaserwować jako przystawkę przed głównym daniem podczas rodzinnego obiadu.

Czy wiesz, że?

Kapusta pekińska to prawdziwa skarbnica witamin i minerałów. Zawiera znaczne ilości witaminy C, K oraz kwasu foliowego.

Jest niskokaloryczna i lekkostrawna, co czyni ją idealnym składnikiem diet odchudzających i oczyszczających.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sałatkę o pokrojoną w kostkę fetę, prażone pestki słonecznika lub grzanki czosnkowe. Dla bardziej sycącej wersji dodaj grillowanego kurczaka lub gotowane jajko. [Sos](#) możesz urozmaicić dodając odrobinę miodu i soku z cytryny, co nada sałatce przyjemnie słodko-kwaśny charakter.