



Sałatka z truskawkami i prażonymi migdałami ze śmietanką

Autor: najlepszewkuchni.pl

Połączenie truskawek i migdałów jest niezwykle pyszne, ale też słodkie. Aby zbalansować smak naszej sałatki migdały możemy uprażyć na patelni. Zmienią one trochę smak, lecz dodadzą charakteru sałatce.

Przygotowanie

Krok 1

Na suchą, rozgrzaną patelnię wsypujemy migdały, prażymy je przez kilka minut, aż nabiorą ładnego, lekko beżowego koloru. Staną się wtedy chrupiące i zaczną pięknie pachnieć.

Krok 2

Teraz myjemy truskawki i odkrawamy od nich szypułki, możemy je też pokroić na mniejsze części.

Krok 3

Płatki migdałowe wkładamy na dno miseczek. Śmietankę łąciatą ubijamy na sztywno. Do miseczek dodajemy świeże truskawki, które polewamy miodem, całość dekorujemy ubitą śmietanką łąciatą.

Danie: **Podwieczorek, Deser, Sałatki,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 0,5 kg truskawek
- 1 opakowanie płatków migdałowych
- 1 Śmietanka łąciata 36% (schłodzona)
- 4 łyżeczki miodu