



Sałatka z jarmużem, roszponką, pieczoną dynią i granatem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Sałatki,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Jarmuż i roszponkę umyć i wysuszyć. Przełożyć do dużej miski. Dodać poszatowaną miętę. Piekarnik nastawić na 180 stopni C i zapiekać pokrojoną i oczyszczoną dynię przez około 40 min.

Krok 2

Dynie ostudzić i dodać do sałatki. Obrać granat, pestki dyni prażyć na suchej patelni przez 3 minuty. Połączyć wszystkie składniki. Skropić octem balsamicznym oraz doprawić do smaku świeżym pieprzem i solą. Na koniec pokruszyć na wierzch ser feta.

Składniki

- 100 g jarmużu
- 100 g roszponki
- 100 g pieczonej dyni
- 1/2 granatu
- garść świeżej mięty
- ocet balsamiczny
- pieczone pestki dyni
- sól i pieprz
- około 100 g sera feta