



Suszona wołowina ze świeżymi warzywami - czyli sałatka idealna

Autor: najlepszewkuchni.pl

Lekka sałatka, która pozytywnie zaskoczy smakiem każdego. Przepis jest bardzo prosty i wręcz ekspresowy w wykonaniu. Idealny dodatek do grillowego menu.

Przygotowanie

Krok 1

Cukinię myjemy, osuszamy i kroimy w plasterki. Polewamy oliwą z oliwek i przyprawiamy ziołami prowansalskimi. Grillujemy do zarumienienia.

Krok 2

Mango i awokado kroimy w plasterki. Pomidory kroimy w półksiężycy. Na talerzu układamy sałaty/rukolę, grillowaną cukinię, awokado, pomidory, suszoną wołowinę, mango. Sałatkę delikatnie skraplamy oliwą z oliwek i posypujemy sezamem.

Danie: **Kolacja, Sałatki,**

Osób: 2

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki

100 g wołowiny suszonej

2 pomidory

150 g mieszanki sałat lub rukoli

1 awokado

1 cukinia

1 łyżka oliwy z oliwek

1 mango

1 łyżka sezamu

1 łyżka ziół prowansalskich