

Sałatka z figami

data aktualizacji: 2019.11.08 autor: Redakcja



Składniki:

- 8 plastrów szynki parmeńskiej
- 4 figi
- opakowanie rukoli
- garść pomidorków truskawkowych
- 1 mała czerwona cebula
- 1 kulka mozzarelli lub opakowanie małych kuleczek

Sos:

- 3 łyżki oleju
- czubata łyżka miodu
- 3 łyżki octu balsamicznego

Przygotowanie:

Rukulę umyć, osuszyć i ułożyć na talerzu. Pomidorki pokroić na ćwiartki, figi na ósemki, a cebulę w piórka. Mozzarellę i szynkę parmeńską porwać na mniejsze kawałki. Przygotowane składniki położyć na rukoli.

Olej, miód i ocet balsamiczny wymieszać na sos o jednolitej konsystencji. Polać sałatkę.

Podawać z grzankami lub czosnkową bagietką.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33800-salatka-z-figami>