




Sałatka z dressingiem dyniowym

 dorotaR


Polecane na: [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#), [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

sałata lodowa - 1 szt.

groszek - 1 słoik

marchew - 1 szt.

olej z pestek dyni tłoczony na zimno bio - 3 łyżka

ocet balsamiczny - 1 łyżka

sól himalajska - do smaku

pieprz - do smaku

czosnek suszony - do smaku

Dodatkowe info:

Prosta, smaczna, sycąca sałatka z dodatkiem doskonałego oleju z pestek dyni. Idealna na lunch lub na lekką kolację.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sałatę lodowa rwiemy na mniejsze kawałki lub kroimy nożem do sałaty.

Groszek odsączamy i płuczemy pod bieżącą wodą na sicie.

Marchewkę obieramy, myjemy i ścieramy na tarce jarzynowej o dużych oczkach.

Warzywa wrzucamy do miski i mieszamy ze sobą.

Przygotowujemy sos - do małego słoiczka wlewamy olej, ocet, dodajemy sól, pieprz i szczyptę suszonego czosnku, Mieszamy wszystko. Sosem polewamy sałatkę przed podaniem.