





Sałatka z granatem

 opuncja123

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

roszponka - 2 garść

pomidorki koktajlowe - kilka

filet z białej ryby np. dorsza - 1 kawałek

ziarenka z owocu granatu - 1 łyżka

oliwa z oliwek - 1 łyżka

sok z granatu - 1 łyżka

sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filet z białej ryby doprawiamy wg uznania i pieczemy w piekarniku ok. 15-20 min w 180 st. C.

KROK 2: Na talerzu rozkładamy roszponkę, na sałacie układamy przepołowione pomidorki koktajlowe i porwaną na kawałki rybę.

KROK 3: W miseczce łączymy oliwę z oliwek z sokiem z granatu, doprawiamy solą i pieprzem. Powstałym sosem polewamy sałatkę. Następnie całość posypujemy ziarenkami granatu. Smacznego.