



Sałatka z jeżynami i akacją

 Nikita

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

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

Warto wiedzieć:

 5 min

 2 porcje

Składniki:

sałata (lollo rossa i lolo bionda lub lodowa i masłowa) - - kilka listków
pomidor malinowy - 1 szt.
jeżyny - 10-12 szt.
kwiaty akacji - 2-3 łyżka
feta w kostkach - 2 łyżka

słonecznik prażony - 2 łyżka
ocet balsamiczny z Modeny - - do smaku
olej słonecznikowy tłoczony na zimno - 1 łyżka
sól i pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Liście sałaty umyć, osuszyć (w wirówce do sałaty), porwać na kawałki i ułożyć w 2 miseczkach. Pomidora pokroić na kawałki, rozłożyć na sałacie. Na wierzchu ułożyć jeżyny, fetę i posypać uprażonym na suchej patelni słonecznikiem i kwiatami akacji.

KROK 2: Sałatkę skropić octem balsamicznym i olejem, doprawić do smaku solą i pieprzem.