





Wegańska sałatka ze szparagami i czarną solą kala namak

 Konstancja Alicja

Polecane na: [sałatki](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

szparagi - 125 g
papryka czerwona - 1/2 szt.
pomidorki daktylowe - - garść

mix sałat - - garść
oliwa z oliwek - - trochę
sól czarna kala namak - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szparagi umyj, odkrój końcówki (1-2 cm), pokrój na kawałki długości około 3 cm, skrop oliwą i piecz w naczyniu żaroodpornym przez 10-15 minut w temperaturze 200 stopni.

KROK 2: Podczas gdy szparagi będą się piekły umyj pomidorki, paprykę i mix sałat. Pokrój na preferowane przez Ciebie kawałki, wrzuć do miski i wymieszaj.

KROK 3: Gdy szparagi będą gotowe, je także dodaj do sałatki. Przypraw całość czarną solą. Smacznego!