



## Sałatka z jarmużu i boczniaków z wakame

Steps: 6

Poziom trudności: Średnie

### Składniki

4 Porcje

12 garści	Jarmuż	4 garście	Boczniak
1/4 sztuki	Dynia	8 łyżek	Sałatka wakame
1 sztuka	Szalotka	2 ząbki	Czosnek
1 cm	Kawałek imbiru	1 sztuka	Limonka
4 łyżki	Olej		

### Sposób przygotowania:

1. Dynię obierz i pokrój w kostkę, a następnie obgotuj w osolonej wodzie.
2. Boczniaki pokrój na paski, szalotkę, imbir oraz czosnek drobno posiekaj. Jarmuż umyj i porwij na kawałki.
3. Na mocno rozgrzanej patelni przesmaż boczniaki na złocisty kolor.
4. Dodaj szalotkę, czosnek oraz imbir i smaż przez chwilę.
5. Na koniec dodaj jarmuż oraz dynię i smaż jeszcze 2 minuty, aż lekko zmięknie.
6. Dodaj wakame, dopraw do smaku sokiem z limonki oraz przyprawami.