



Sałatka z brukselki i jabłka

Steps: 7

Poziom trudności: Łatwo

Składniki

4 Porcje

250 g	Brukselka	1 sztuka	Sałata masłowa
1 sztuka	Jabłko	4 łyżki	Żurawina suszona
1 garść	Pestki słonecznika	1 sztuka	Fenkuł
1 kawałek	Ser bursztyn	1/3 pęczka	Natka pietruszki
	Oliwa z oliwek do skropienia	2 łyżki	Sok z cytryny
	Sól, pieprz do smaku		

Sposób przygotowania:

1. Orzechy upraż w piecu, w 180°C, aż będą złociste.
2. Z brukselki usuń środek i podziel na pojedyncze listki.
3. Sałatę oraz listki natki porwij na małe kawałki. Jabłko i fenkuł pokrój na bardzo cienkie plasterki przy użyciu mandoliny.
4. Ser pokrusz na małe granulki. Gotowe orzechy posiekaj.
5. Liście sałaty, natki i brukselki skrop oliwą oraz sokiem z cytryny.
6. Dodaj jabłko, fenkuł i całość wymieszaj. Posyp orzechami oraz serem.
7. Górę posyp świeżo zmielonym pieprzem oraz solą