



SAŁATKA Z ŁOSOSIEM I KOZIM SEREM

czas przygotowania
20 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE
wędzony na zimno o smaku
INTENSYWNYM
owoce leśne (jeżyny, maliny,
borówki) – 300 g
szpinak liście – 200 g
mięta – kilkanaście listków
kozi ser miękki – 100 g

Dressing
oliwa – 2 łyżki
ocet balsamiczny – 2 łyżki
pomarańcza – ½ sztuki (sok)
musztarda dijon – 1 łyżeczka
tymianek – 1 łyżeczka
(posiekany)
sól, pieprz



Jeżeli macie ochotę intensywnie poczuć wiosnę, to właśnie taka sałatka z łososiem, owocami leśnymi i kozim serem jest idealna, by to zrobić. MOWI Intensive to łosoś o mocnym smaku, zapewniający intensywne doznania smakowe, co w połączeniu z charakterem koziego sera i słodczą leśnych owoców przeniesie Was do wiosennego, norweskiego lasu.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ser kozi kroimy lub kruszymy na niewielkie kawałki.
2. Łososia MOWI wędzonego na zimno kroimy lub szarpiemy – w zależności od tego, jaki wygląd łososia nam pasuje.
3. Szpinak i owoce leśne myjemy, szpinak osuszamy, a następnie...
4. ... szpinak mieszamy delikatnie z pokrojonym wcześniej kozim serem i łososiem wędzonym.
5. Całość posypujemy owocami leśnymi. Może być fantazyjnie, czyli po norwesku "fancy", co właściwie brzmi już prawie jak po angielsku, ale na to nie zwracamy uwagi.
6. Kroimy drobno tymianek.
7. Do szklanki wyciskamy pomarańczę, dodajemy musztardę dijon, ocet i oliwę, dodajemy tymianek, przyprawiamy, mieszamy.
8. Dodajemy dressing, bo bez niego sałatka z łososiem i kozim serem będzie smakować, bo łosoś MOWI zawsze smakuje idealnie, ale jak to mówią, przyprawa czyni potrawę! Słodko-idealny smak dressingu już czujemy na końcówce języka!
9. Teraz uszami wyobraźni słyszymy już werble, bo... sałatka z łososiem, owocami leśnymi i kozim serem jest gotowa po polaniu jej dressingiem.
10. Posypujemy sałatkę listkami mięty.
11. Podajemy ją na swoim ulubionym talerzu, zjadając swoim ulubionym widelcem. Smacznego!



**PRZEPIS Z TAK
DOBREGO ŁOSOSIA
MOŻE SIĘ TYLKO
I WYŁĄCZNIE UDAĆ.**