

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Sałatka z łososiem i sosem musztardowo-miodowym](#)

Sałatka z łososiem i sosem musztardowo-miodowym

★★★★★ (16)



15 minut



1 osoba



łatwy

Wartości odżywcze

462 kcal / 1 porcję (300 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie



Kaloryczność

154.12 kcal

7.71%



Białko

6.78 g

13.56%



Węglowod.

10.15 g

3.76%



Tłuszcze

10.39 g

14.84%



Błonnik

1.81 g

7.24%

GDA**7.71 %**

Składniki

- Sałata masłowa - 15g (3 liście)
- Sałata lodowa - 80g (2 liście)
- Rukola - 10g (½ garści)
- Łosoś wędzony na zimno - 50g (2 płaty)
- Dynia, pestki - 20g (2 łyżki stołowe)
- Awokado - 70g
- Musztarda - 30g (1 ½ łyżki stołowej)
- Czosnek duży - 5g (ząbek)
- Ocet balsamiczny - 3g (½ łyżki stołowej)
- Miód pszczele - 12g (łyżeczka)
- Oliwa z oliwek - 5g (½ łyżki stołowej)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Przygotuj sos musztardowo-miodowy. Musztardę, przeciśnięty przez praskę czosnek, ocet balsamiczny, miód i oliwę połącz i energicznie wymieszaj. Idealnie nadaje się do tego słóczek.

KROK 2: Sałaty umyj. Masłową i lodową porozrywaj i razem z rukolą ułóż na płaskim talerzu. Możesz również użyć gotowego miks swoich ulubionych sałat.

KROK 3: Pestki dyni lekko przypaż na suchej patelni, bez dodatku tłuszczu. Uważaj, aby się nie przypaliły.

KROK 4: Łososia pokrój na paseczki. Awokado obierz i pokrój w cienkie plasterki.

KROK 5: Wszystkie składniki ułóż według uznania na sałatach. Posyp pestkami dyni i polej sosem musztardowo-miodowym.

Smacznego!

