

# COOL

CZUJESZ, ŻE PRZYDAŁABY SIĘ PYSZNA  
I CHRUPiąCA PRZEKĄSKA? NIE MUSISZ SIĘ  
JUŻ DŁUŻEJ ZASTANAWIAĆ,  
CO PRZYGOTOWAĆ!



## WIOSENNA SAŁATA W TALERZYKACH Z TORTILLI

### SKŁADNIKI (2 PORCJE)

- > 4 tortille
- > 25 dkg pieczarek
- > masło, olej
- > 1 opakowanie mixu sałat Cool Fit&Easy lub Szpinaku Fit&Easy
- > pęczek szparagów, kilka pomidorów cherry
- > mozzarella
- > czerwona cebula lub szalotka

### SOS

- > sok z cytryny, oliwa z oliwek, sól i pieprz
- > otarta skórka z cytryny, nasiona pestek dyni

### PRZYGOTOWANIE:

Tortille umieść w formie na babkę i zapiecz w piekarniku 180°C ok. 5-10 minut. Szparagi przetnij na trzy części i gotuj w osolonym wrzątku ok. 3 minut. Pieczarki przekrój na ćwiartki i podsmaż na maśle wymieszanym z olejem, posól i posyp pieprzem. Do miski wsyp szpinak lub miks sałat, pomidorki koktajlowe, cebulę pokrojoną w krążki, odcedzone szparagi, pieczarki, porwaną mozzarellę. Całość wymieszaj i napełniaj miseczki z tortilli. Z oliwy z oliwek, soku z cytryny i skórki zrób sos winegret. Dopraw do smaku i podawaj w osobnym naczyniu.

