



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Sałatka z jabłkiem, orzechami pekan i serem gorgonzola



## Sałatka z jabłkiem, orzechami pekan i serem gorgonzola

★★★★★ (49)

🕒 15 minut

🍴 1 osoba

👨‍🍳 łatwy

### Wartości odżywcze

**400 kcal** / 1 porcję (290 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność <b>138.05 kcal</b> 6.9%	🍗 Białko <b>1.66 g</b> 3.32%	📦 Węglowod. <b>15.64 g</b> 5.79%	🌿 Tłuszcze <b>8.64 g</b> 12.34%	🌾 Błonnik <b>2.19 g</b> 8.76%	<b>GDA</b> <b>6.9%</b>
--	------------------------------------	--	---------------------------------------	-------------------------------------	---------------------------

### 🍳 Składniki

- Oliwa z oliwek - 10g (łyżka stołowa)
- Miód pszczoły - 6g (½ łyżeczki)
- Ocet jabłkowy - 3g (łyżeczka)
- Sok z cytryny - 6g (2 łyżeczki)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 0.5g (szczypta)
- Pieprz czarny - 1g (szczypta)
- Mix sałat - 40g (porcja)
- Jabłko - 180g
- Orzechy pekan - 15g (5 sztuk)
- Żurawina suszona - 18g (1 ½ łyżki stołowej)
- Ser gorgonzola - 10g (⅓ plastra)

### 👨‍🍳 Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Przygotuj sos. Do miseczki wlej oliwę, ocet jabłkowy, sok z cytryny, miód i dopraw solą oraz pieprzem. Dokładnie wymieszaj.

**KROK 2:** Jabłko umyj, obierz, pokrój w cienkie półksiężycy i skrop sokiem z cytryny.

**KROK 3:** Sałatę dokładnie umyj pod bieżącą wodą i osusz na ręczniku papierowym. Przełóż ją na talerz, połóż pokrojone jabłko, orzechy pekan, żurawinę i pokruszony ser gorgonzola.

**KROK 4:** Gotową sałatkę polej wcześniej przygotowanym sosem.

Smacznego!

