



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Sałatka z wędzoną makrelą i orzechami



Sałatka z wędzoną makrelą i orzechami

★★★★★ (17)

🕒 30 minut

🍴 2 osoby

👨‍🍳 łatwy

Wartości odżywcze

405 kcal / 1 porcję (325 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

| | | | | | |
|--|-----------------------------|---------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 🔥 Kaloryczność 124.56 kcal 6.23% | 🍗 Białko 6.15 g 12.3% | 🍞 Węglowod. 10.82 g 4.01% | 🍷 Tłuszcze 7.07 g 10.1% | 🌾 Błonnik 1.85 g 7.4% | GDA 6.23 % |
|--|-----------------------------|---------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|

👨‍🍳 Składniki

- Rukola - 80g (4 garście)
- Mango - 140g (½ sztuki)
- Limonka - 50g (½ sztuki)
- Makrela, wędzona - 125g (sztuka)
- Sos sojowy - 5g (łyżeczka)
- Pieprz czarny - 1g (szczypta)
- Zioła prowansalskie - 3g (łyżeczka)
- Rzodkiewka - 90g (6 sztuk)
- Szczypiorek siekany - 20g (4 łyżki stołowe)
- Oliwa z oliwek - 10g (łyżka stołowa)
- Miód pszczeleli - 24g (2 łyżeczki)
- Ocet balsamiczny - 12g (2 łyżki stołowe)
- Oregano - 1g (½ łyżeczki)
- Limonka - 50g (½ sztuki)
- Mięta świeża - 2.5g (½ gałązki)
- Papryczka chili - 6g (⅓ sztuki)
- Pieprz czarny - 1g (szczypta)
- Orzeszki ziemne - 30g (2 łyżki stołowe)

👨‍🍳 Sposób przyrządzenia

KROK 1: Mango dokładnie umyj, obierz, usuń pestkę, a następnie pokrój z dość cienkie plasterki. Skrop je sokiem z limonki. Orzeszki wysyp na płaską, cienką patelnię i podpraż do momentu uzyskania brązowego koloru.

KROK 2: Makrelę podziel na kawałki, ostrożnie wybierz wszystkie ości i przełóż jej części do miseczki. Dodaj do niej sos sojowy, zioła prowansalskie i pieprz. Wymieszaj, zamarynuj około 10 minut.

KROK 3: Przygotuj dressing: w misce potącz śwież liście mięty, chilli, ocet balsamiczny, oliwę z oliwek, sok z limonki, oregano i pieprz. Wymieszaj.

KROK 4: W dużej misce potącz wszystkie składniki sałatki, posyp ją podprażonymi orzechami, a na koniec całość polej dresingiem. Dokładnie wymieszaj go z sałatką.

Smacznego!

Serwis internetowy DietMap wykorzystuje pliki cookies, które umożliwiają i ułatwiają Ci korzystanie z jego zasobów. Korzystając z serwisu wyrażasz jednocześnie zgodę na wykorzystanie plików cookies. Szczegółowe informacje znajdziesz w zakładce Zastrzeżenia Prawne.

akceptuję

