# Sałatka z prosciutto, gruszką i serem pleśniowym

Ta efektowna, prosta sałatka wyśmienicie smakuje ze świeżym, chrupiącym pieczywem.

---

**SKALA TRUDNOŚCI:**

Łatwe

**CZAS PRZYGOTOWANIA:**

10 minut

**LICZBA PORCJI:**

2

---

**SKŁADNIKI:**

50 g rukoli
1 gruszka, bez gniazda nasiennego, cienko pokrojona
4 plastry prosciutto (około 40 g)
1/4 szklanki pokruszonego sera pleśniowego
1 łyżka oliwy z oliwek
2 łyżeczki octu balsamicznego

**PRZYGOTOWANIE:**

1) Włożyć rukolę i pokrojoną gruszkę do salaterki. Dodać porwane na kawałki prosciutto i ser pleśniowy.

2) Wymieszać oliwę z octem balsamicznym, a następnie doprawić do smaku solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Polać sałatkę sosem i od razu podawać.

**WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja zawiera: 254 kcal, 12 g białka, 17 g tłuszczów (6 g tłuszczów nasyconych), 13 g węglowodanów (10 g cukrów), 2 g błonnika, 484 mg sodu

*Źródło zdjęcia: Adobe Stock*