

# Sałatka owocowa na grilla



## Składniki

2 pomarańcze  
1 jabłko  
1 gruszka  
1/4 ananasa  
1 puszka fasoli  
Garść winogron  
Garść żurawiny  
Garść orzechów nerkowca  
1 łyżka sezamu  
2 łyżki musztardy  
1 łyżka oliwy  
1 łyżka miodu  
1 łyżka octu jabłkowego  
Sól i pieprz do smaku

## Opis wykonania

Grill to nie tylko dania z drobiu, wołowina i warzywa. Jest to też doskonała okazja do podania owoców.

Sałatka owocowa to świetna alternatywa dla typowych sałatek do dań z grilla. Może stanowić dodatek do dania lub umilać czas podczas oczekiwania, aż mięso się ugrilluje.

Opis przygotowania:

Owoce dokładnie umyj i obierz. Jabłko i gruszkę pokrój w półplastry, ananasa w kostkę, a winogrona przetnij na pół. Orzechy drobno posiekaj.

Z pozostałych składników przygotuj sos.

W misce wymieszaj dokładnie wszystkie składniki. Na koniec całość dopraw do smaku solą i pieprzem. Sałatkę udekoruj suszonymi owocami.

TIP

Do sosu możesz dodatkowo dodać niewielką ilość wytrawnego wina.

Orzechy nerkowca możesz zastąpić innymi dowolnie wybranymi.