



## Salata z octem balsamicznym

2 porcje

1 minuta

### Składniki

- 80 ml octu balsamicznego
- 150 g mieszanki sałat
- 10 g musztardy Dijon
- 70 g miodu
- 2 ząbki czosnku, posiekane
- 80 ml oliwy z oliwek
- 5 g świeżych liści mięty
- 30 g majonezu
- 1 łyżeczka soli
- 1/4 łyżeczki pieprzu

### Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść 80 ml octu balsamicznego, 10 g musztardy Dijon, 70 g miodu, 2 ząbki czosnku, 80 ml oliwy z oliwek, 30 g majonezu, 1 łyżeczkę soli oraz 1/4 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Posiekaj.

4

Zgarnij szpatułką na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Posiekaj.

6

Mieszankę sałat oraz liście mięty umieść w misce, a następnie całość polej przygotowanym sosem. Całość dokładnie wymieszaj. Smacznego!