



Ciepła sałatka jarzynowa (seler, bób, fasolka szparagowa z dressingiem z oliwy, cytryny i czerwonej cebulki). Pieczywo graham

przepisy.pl



20 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- mała bułka grahamka - 4 sztuki
- Flora ProActiv** - 4 łyżki
- koperek posiekany - 4 łyżki

sałatka jarzynowa

- fasolka szparagowa - 320 gramów
- seler - 120 gramów
- bób - 400 gramów

dressing

- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- sok z cytryny - 4 łyżki
- mała czerwona cebula - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Fasolkę szparagową, seler i bób ugotować. Bób obrać ze skórki. Seler pokroić w paski.
2. W rondelku rozgrzać oliwę i zeszklić drobno posiekaną cebulkę. Dodać do nich sok z cytryny. Tak przygotowanym dressingiem zalać warzywa. Całość posypać koperkiem.
3. Pieczywo posmarować Florą ProActiv.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl