



przepisy.pl

Sałatka francuska z wędzonym łososiem



Składniki:

- wędzony łosoś - 15 dekagramów
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie
- główka sałaty - 0.5 sztuk
- rukola - 50 dekagramów
- pomarańcza - 0.5 sztuk
- kapary - 6 sztuk
- cytryna - 1 sztuka

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

15 minut 2 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Sałatę umyj i porwij na kawałki.
2. Wędzonego łososa pokrój w dużą kostkę.
3. Obierz pomarańczę ze skórki, usuń białą błonkę, następnie pokrój w dużą kostkę.
4. Wymieszaj pokrojone składniki, dodaj do nich kapary i rukolę. Całość skrop sokiem z cytryny.
5. Przygotuj Sos sałatkowy francuski Knorr według przepisu na opakowaniu i polej nim sałatkę.

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