



przepisy.pl

Sałatka z cykorii i orzechów włoskich



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- żółta cykoria - 2 sztuki
- czerwona cykoria - 2 sztuki
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- wędzony łosoś - 100 gramów
- zielone jabłka - 2 sztuki
- orzechy włoskie - 100 gramów
- grzanki - 20 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Od cykorii odkrój dolną część i rozprosz wszystkie listki. Dokładnie je umyj.
2. Jabłka przetnij na pół, wytnij gniazda nasienne i pokrój w cienkie plastry.
3. Jabłka i cykorię zanurz na chwilę w zakwaszonej sokiem z cytryny wodzie, aby nie ciemniały.
4. Orzechy podpiecz na patelni, ostudź i pokrusz.
5. Przygotuj sos sałatkowy. Wymieszaj zawartość opakowania Knorr z majonezem i ketchupem.
6. Łososia pokrój w paski. Na koniec wszystkie składniki dokładnie ze sobą wymieszaj, polej przygotowanym sosem i posyp grzankami.

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