



przepisy.pl

## Sałatka z kremową dynią i syropem balsamicznym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- dynia - 200 gramów
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- rukola - 0.5 opakowań
- orzechy włoskie - 3 łyżki
- parmezan w płatkach - 1 łyżka
- syrop balsamiczny - 1 łyżka
- kwaśna śmietana 18% - 100 mililitrów
- oliwa - 2 łyżki
- woda - 100 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Dynię obierz ze skóry, wydrąż a miąższ pokrój w kostkę 3x3cm.
2. W niedużym garnku rozgrzej oliwę i przesmaż pokrojoną dynię, wlej 100 ml wody, śmietanę i zagotuj. Aby sos był odpowiednio gęsty i doprawiony, dodaj zawartość opakowania Knorr. Zmniejsz ogień, przykryj garnek i duś 8 minut.
3. Orzechy upraż na rozgrzanej suchej patelni. Umytą i osuszoną sałatę wyłóż na półmisek. Kawałki uduszonej dyni rozłóż na rukoli, sałatkę polej sosem z duszenia oraz syropem balsamicznym a następnie dodaj orzechy. Wierzch sałatki posyp płatkami parmezanu. Gotową sałatkę podawaj z paluszkami grissini lub chrupkim pieczywem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)