



przepisy.pl

Sałatka z pieczoną papryką



Składniki:

- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- kromka czerstwego chleba - 4 sztuki
- rukola - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- pomidorki daktylowe - 25 dekagramów
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 sztuka

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

 30 minut  3 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Paprykę kroimy w kostkę, układamy na natłuszczonej blasze i wkładamy do nagrzanego do 200 stopni piekarnika. Wyciągamy po 15 minutach.
2. Na patelni rozgrzewamy łyżkę oliwy. Chleb kroimy w kostkę i obsmażamy na oliwie.
3. Pomidorki kroimy w ćwiartki.
4. Przyrządzamy sos według opisu na opakowaniu.
5. Na talerzach układamy rukolę, na niej wystudzoną paprykę oraz pomidorki. Posypujemy całość grzankami i skrapiamy sosem winegret.

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