



przepisy.pl

Sałatka z wędzonym łososiem i pieczonym burakiem



 65 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- Sos sałatkowy koperkowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- cytryna - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- filet z łososia wędzonego na zimno - 200 gramów
- bulwa kopru włoskiego (fenkuł) - 1 sztuka
- buraki - 1 sztuka
- pomarańcze - 2 sztuki
- orzechy laskowe - 50 gramów
- ser z niebieską pleśnią - 100 gramów
- młode liście szpinaku - 300 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Buraka zawiń folię aluminiową i piecz w temperaturze 200 °C przez 45 minut (do miękkości). Po tym czasie wystudź, obierz i pokrój w cząstki.
2. Koper włoski pokrój w cienkie półplasty, pomarańcze obierz i wykrój z nich segmenty, a łososia pokrój w cienkie paseczki. Orzechy laskowe upraż na patelni, następnie pokrusz na mniejsze kawałki. Ser pleśniowy porwij na mniejsze części.
3. W dużej misce wymieszaj sos sałatkowy Knorr z trzema łyżkami oliwy i trzema łyżkami soku wyciśniętego z cytryny.
4. Do sosu dodaj buraki, łososia, koper i pomarańcze i wszystko dokładnie wymieszaj. Liście szpinaku ułóż na dużym płaskim talerzu, na szpinaku umieść sałatkę, całość udekoruj orzechami i kawałkami sera pleśniowego.

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