



przepisy.pl

## Sałatka ze szparagami i owocami goji



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- rukola - 400 gramów
- owoce goji - 100 gramów
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie
- szparagi białe - 1 pęczek
- ser kozi - 200 gramów
- burak pieczony - 1 sztuka
- truskawki - 200 gramów
- cukier - 2 łyżki
- ocet jabłkowy - 100 mililitrów
- cytryna - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Szparagi obierz i ugotuj w osolonej wodzie z dodatkiem soku z cytryny. Ugotowane szparagi wystudź, przekrój wzdłuż na pół. W małym rondelku w gotującej się szklance wody rozpuść cukier, dodaj pół szklanki octu jabłkowego. Do tak przygotowanej gorącej jeszcze marynaty wrzuć pokrojone szparagi. Odstaw do wystygnięcia.
2. W dużej misce wymieszaj porwaną sałatę ze szparagami, przeciętymi na pół truskawkami, pokrojonym w plastry burakiem oraz kawałkami koziego sera.
3. Całość polej sosem sałatkowym przygotowanym z oliwy i trzech łyżek wody. Sałatkę podawaj posypaną owocami goji.

---

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)