



przepisy.pl

Salatka ze szpinakiem, boczkiem, selerem naciowym



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- szpinak świeży młody - 1 opakowanie
- czerwona cebula - 2 sztuki
- seler naciowy - 4 sztuki
- boczek wędzony - 300 gramów
- ser feta - 250 gramów
- suszone pomidory - 6 sztuk
- szczypiorek - 2 pęczki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- słonecznik prażony - 1 szklanka
- jogurt naturalny (mały) - 6 łyżek
- miód wielokwiatowy - 1 łyżka
- czosnek ząbki - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Boczek kroimy w paseczki lub kostkę i podsmażamy na patelni. Odkładamy do wystudzenia. Szpinak myjemy, selera naciowego kroimy w kostkę, tak samo fetę. Słonecznik prażymy na suchej patelni. Pomidory suszone kroimy w paseczki.
2. Przygotowujemy sos: Do miseczki dajemy majonez, miód, jogurt, przeciśnięty przez praskę czosnek, mieszamy. Dopraviamy solą i pieprzem.
3. Na spód miski dajemy szpinak, następnie selera naciowego i boczek. Na to dajemy część naszego sosu. Następnie układamy suszone pomidory, pokrojoną fetę, słonecznik i polewamy pozostałym sosem. Wierzch posypujemy posiekanym szczypiorkiem. Smacznego :-)

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