



przepisy.pl

Ciepła sałatka z pomidorów i szparagów



Składniki:

- białe szparagi - 1 pęczek
- młode ziemniaki - 500 gramów
- cebula dymki razem ze szczypiorem - 2 sztuki
- pomidorki koktajlowe - 150 gramów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- Sos sałatkowy koperkowo-ziolowy Knorr** - 1 sztuka

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

 10 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj szczypior, cebulę pokrój w piórka. Pomidorki przekrój na pół.
2. Przygotuj sos sałatkowy. W tym celu pomieszaj trzy łyżki oliwy z trzema łyżkami wody i sosem sałatkowym.
3. Białe szparagi obierz na całej długości i odłam twarde końce. Gotuj pod przykryciem, na wolnym ogniu 15 min. Po wystygnięciu pokrój.
4. Ziemniaki ugotuj w mundurkach do miękkości około 20 minut. Mają być miękkie, ale nie mogą się rozpadać. Lekko je przestudź, obierz, pokrój w grube plastry, zalej sosem sałatkowym, przykryj szczelnie folią i odstaw na bok do wystygnięcia.
5. Do ziemniaków dodaj szparagi, pomidorki i szczypior. Polej wcześniej przygotowanym sosem.

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