



przepisy.pl

Lekka surówka z kalafiolem i kalarepą



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- kalafior mały - 1 sztuka
- kalarepa - 1 sztuka
- pomidor duży - 1 sztuka
- rzodkiewki - 1 pęczek
- koperek - 1 pęczek
- szczypiorek - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- woda - 3 łyżki
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Kalafior dzielimy na małe różyczki (nie gotujemy), kalarepę kroimy w słupki, pomidora w części, rzodkiewki w plasterki. Koperek i szczypiorek drobno siekamy.
2. Sos sałatkowy francuski winegret Knorr mieszamy z 3 łyżkami oliwy z oliwek i wodą. Dodajemy do warzyw i wstawiamy na 15 minut do lodówki.
3. Surówka znakomicie nadaje się do pieczeni wieprzowych czy wołowych.

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