



przepisy.pl

Letnia sałatka na grilla z koprem włoskim



 20 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- bulwa kopru włoskiego - 2 sztuki
- pomarańcza - 3 sztuki
- rukola - 300 gramów
- cytryna - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- dowolna wódka anyżowa, np. Ricard pastiss - 2 łyżki
- kostka sera feta - 1 sztuka
- migdały lub dowolne inne orzechy - 100 gramów
- Mieszanka Włoska Knorr** - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Ser feta pokrój w kostkę, migdały upraż na patelni i pokrusz.
2. W misce wymieszaj likier z wódki anyżowej, oliwę, sok z cytryny, Mieszankę Knorr. Wszystko razem dokładnie połącz.
3. Bulwy kopru włoskiego umyj, pokrój w cienkie plastry – najlepiej na szatkownicy – i przełóż do miski z sosem.
4. Pomarańcze obierz ze skóry, wytnij z nich segmenty, połącz z koprem, do całości dodaj rukolę i ser feta.
5. Wszystkie składniki delikatnie wymieszaj ze sobą. Przełóż do miski do serwowania sałatki. Z wierzchu udekoruj pokruszonymi migdałami.

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