



# PRZEPIS KARNAWAŁOWY: SAŁATKA DO MIĘSIWA I NIE TYLKO

przepisy.pl



## Składniki:

- sałata masłowa liście - 2 sztuki
- pomidor - 5 sztuk
- cebulka - 3 sztuki
- miód - 3 łyżki
- śmietana 12 lub 18 % - 6 łyżek
- Sos sałatkowy Cezar Knorr** - 2 sztuki

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

 30 minut  6 osób  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Liście sałaty dobrze umyć, osuszyć porwać na małe kawałki, ułożyć na talerzu. Pomidory sparzyć (skórka jest teraz bardzo gruba i niedobra blee), obrać, pokroić w kostkę, położyć na sałacie.
2. Cebulki poszatkować, przetrząść na sito o dobrze przelać wrzątkiem, zostawić do odcieknięcia
3. Sałatki Cezar przygotować nieco inaczej niż na opakowaniu tzn. zamiast majonezu użyć śmietany i do powstałego sosu dodać łyżkę miodu, dobrze wymieszać i odstawić na 10 minut. Cebulką obsypać talerz z sałatką, polać sosem i rozrzucić grzanki. Sałatka ta jest idealna w samotności, jak i do pieczonego mięsa różnego rodzaju. Oczywiście można jeszcze dodać ulubione składniki, jak np. ogórek, oliwki, kukurydzę i co tam jeszcze chcecie. Dziś przewodnią myślą było "co za dużo to nie zdrowo" zatem składniki mocno okrojone:) Podać możecie w misce, na jednym talerzu ( na dwie osoby ) lub w małych pucharkach, jeśli spodziewacie się kilku gości.

---

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)