



przepisy.pl

Sałata dębowa z białą kielbasą



Składniki:

- biała kielbasa surowa, małe kawałki - 3 sztuki
- sałata dębowa, liście - 8 sztuk
- pomidor czerwony, duży - 1 sztuka
- cebula biała, nieduża - 1 sztuka
- olej rzepakowy - 3 łyżeczki
- woda - 3 łyżeczki
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 3 łyżeczki

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

 45 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kielbasę białą włóż do małego garnka, zalej wrzącą wodą tak żeby była przykryta i gotuj ok. 20- 30 minut, przestudź w wywarze.
2. Cebulę obierz, posiekaj. Sos sałatkowy francuski Knorr wsyp do miseczki albo szklaneczki - dodaj olej, wodę i posiekaną cebulę - dokładnie wymieszaj i odstaw na 10 minut.
3. Sałatę opłucz dobrze osącz. Porwij na mniejsze kawałki. Pomidora pokrój na ćwiartki a następnie każdą na plasterki.
4. Lekko ciepłą kielbasę pokrój w plastry. Na talerzykach ułóż porcje sałaty. Poprzekładaj liście kawałkami pomidora i plasterkami kielbasy, polej sosem.

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