



Sałata włoska z mozarellą

przepisy.pl



Składniki:

- sałata rzymska główka - 1 sztuka
- mozzarella w mini kulkach - 1 opakowanie
- pomidorki truskawkowe - 10 sztuk
- oliwa albo olej roślinny - 4 łyżki
- koperek świeży - 1 pęczek
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie

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

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Sałatę i pomidory umyj, osusz. Sałatę porwij na mniejsze kawałki, pomidorki poprzekrawaj na połówki lub ćwiartki.
2. Przygotuj sos - wsyp zawartość saszetki do małego słoiczka, dolej olej i tyle samo letniej wody. Dodaj 2 łyżeczki drobno posiekanego koperku i wymieszaj dokładnie zakręcając słoiczek i potrząsając nim energicznie.
3. Sałatę przełóż do miski, w której będziesz podawać. Dorzuć pokrojone pomidory i kulki mozarelli - możesz je dodać w całości albo pokroić na mniejsze kawałki. Dodaj też garść listków koperku. Całość polej sosem i od razu podawaj.

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