





przepisy.pl

## Sałatka jarzynowa z czarnymi oliwkami



 45 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- duże ziemniaki - 2 sztuki
- karczochy - 3 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 0.5 łyżeczek
- duże marchewki - 2 sztuki
- zielony groszek konserwowy - 150 gramów
- ser edamski - 125 gramów
- oliwa z oliwek - 6 łyżek
- sok z cytryny
- natka pietruszki (posiekana) - 1 łyżka
- kapary - 1 łyżka
- czarne oliwki - 50 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- bazylia - 1 pęczek

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

### Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki i marchew pokrój w kostkę.
2. Warzywa ugotuj w osolonej wodzie, a następnie wystudź. Jeżeli używasz świeżych karczochów to gotuj je w osolonej wodzie przez około 7 minut. Te ze słoika przekrój tylko na cztery części.
3. Pokrój w kostkę ser. Wszystkie składniki przełóż do miski, dodaj groszek, pokroją w paseczki bazylię. Całość polej oliwą i dopraw pieprzem, sokiem z cytryny i Delikatem Knorr do smaku.
4. Sałatkę podawaj posypaną pietruszką, kaparami i oliwkami z wierzchu.

---

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)