



Sałatka Martinola

przepisy.pl



 15 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- łosoś w plastrach paczkowany - 100 gramów
- Sos sałatkowy paprykowo-zielony Knorr** - 1 opakowanie
- sałata masłowa - 1 sztuka
- rukola - 1 opakowanie
- orzechy włoskie - 50 gramów
- żółta papryka - 1 sztuka
- ser pleśniowy niebieski, np. rokpol - 50 gramów
- pomidorki koktajlowe - 200 gramów
- oliwa - 2 łyżki
- sok z 1/2 limonki - 3 łyżki
- bazylia - 1 pęczek
- woda - 3 łyżki
- kielki do dekoracji

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj wszystkie warzywa. Pokrój łososia na kawałki i podsmaż lekko na patelni.
2. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z oliwą, 3 łyżkami wody oraz sokiem z limonki.
3. Paprykę pokrój w kostkę, pomidorki na pół, ser w kostkę. Sałatę masłową porwij na mniejsze kawałki. Wszystkie składniki wymieszaj razem (oprócz sera pleśniowego, który kładziemy na górę sałatki). Polej przygotowanym sosem i wymieszaj. Udekoruj kielkami, bazylią, posyp orzechami i podawaj zaraz po przygotowaniu.

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