



przepisy.pl

## Sałatka nicejska z wędzonym łososiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- wędzony łosoś - 200 gramów
- fasolka szparagowa najlepiej świeża - 150 gramów
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie
- bób świeży lub mrożony - 150 gramów
- małe ziemniaki - 300 gramów
- pomidory - 4 sztuki
- biała cykorii - 2 sztuki
- czarne oliwki - 100 gramów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- jajka - 4 sztuki
- musztarda ziarnista - 50 gramów
- sól
- mix sałat

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

### Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj w skórcie, w osolonym wrzątku, do momentu, gdy będą miękkie. Odstaw do ostygnięcia.
2. Fasolkę oczyść, ugotuj w osolonej wodzie, wystudź w zimnej wodzie i odstaw. To samo zrób z bobem. Jeśli używasz mrożonego, wystarczy, że go rozmroziysz i obierzesz.
3. Jajka ugotuj na twardo. Obierz i pokrój w ćwiartki.
4. Na pomidorach natnij skórkę, następnie sparz wrzątkiem. Przełóż do miski z zimną wodą i obierz. Pokrój w ćwiartki. Ziemniaki i cebulę pokrój w plastry.
5. Przygotuj sos sałatkowy Knorr według wskazówek na opakowaniu. Dodaj musztardę ziarnistą i ponownie wymieszaj.
6. Na talerzu układaj liście cykorii, następnie porwane liście sałat. Połóż ćwiartki pomidora, plastry ziemniaków i cebuli. Na wierzchu układaj fasolkę szparagową i bób. Posyp oliwkami.
7. Sałatkę polej sosem, udekoruj ćwiartkami jajek oraz plastrami wędzonego łososa.

---

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)