





Sałatka Szwedzka

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- szynka - 80 gramów
- Sos sałatkowy do mizerii Knorr** - 1 opakowanie
- słoik buraczków marynowanych - 1 opakowanie
- ugotowane ziemniaki - 2 sztuki
- ogórki konserwowe - 6 sztuk
- biała cebula - 1 sztuka
- jabłka - 2 sztuki
- jajka ugotowane na twardo - 3 sztuki
- śmietana 18% - 80 mililitrów
- cukier - 1 łyżeczka
- pęczek świeżego koperku - 1 sztuka
- kromki chleba tostowego - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Buraczki, ziemniaki, jajka, szynkę, ogórki oraz jabłka pokrój w półcentymetrową kostkę. Cebulę pokrój w drobną kostkę, dodaj do pozostałych składników.
2. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj ze śmietaną i dopraw cukrem.
3. Z chleba tostowego zrób grzanki, zapiekając kromki w rozgrzanym do 170 stopni piekarniku przez 12 minut.
4. Połącz wszystkie składniki z sosem. Posiekaj koperek i dodaj do sałatki.
5. Sałatkę podawaj na grzankach, udekorowaną świeżym koperkiem.

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