



przepisy.pl

## Sałatka Tabuleh z łososiem



 35 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- nitki szafranu - 5 sztuk
- pomidorki koktajlowe - 8 sztuk
- ogórek - 0.25 sztuk
- papryka czerwona - 0.5 sztuk
- Kotlety z kaszy bulgur Knorr** - 1 opakowanie
- liście mięty - 5 sztuk
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- filet z łososia - 400 gramów
- Przyprawa do ryb Knorr** - 0.5 łyżek

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

### Sposób przygotowania:

1. Wsyp zawartość opakowania do garnka, zalej 200 ml wody, dodaj szafran i gotuj około 15 minut, aż kasza zmięknie.
2. Do wystudzonej kaszy dodaj pokrojone na pół pomidorki koktajlowe, w kostkę ogórka i paprykę. Dodaj drobno pokrojoną miętę, oliwę i przyprawę.
3. Wymieszaj. Łososia przypraw Przyprawą do ryb Knorr i piec w piecu około 10 minut w temperaturze 165 stopni. Łososia podawaj na sałatce Tabuleh.

---

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)