



przepisy.pl

Sałatka tagliatelle warzywne



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- marchewka - 1 sztuka
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie
- ogórek zielony - 1 sztuka
- pomidorki cherry - 150 gramów
- główka sałaty lodowej
- rzodkiewka - 1 pęczek
- kiełki lucerny - 1 opakowanie
- cukinia - 1 sztuka
- mini kulki mozzarelli - 150 gramów
- oliwa z oliwek - 120 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pomidorki cherry i kulki mozzarelli przekrój na połówki. Sałatę porwij, rzodkiewki pokrój w plasterki. Marchewkę obierz i opłucz, cukinię i ogórka dokładnie umyj.
2. Za pomocą obieraczki obierz warzywa, nacinając tylko z jednej strony tak, aby powstały długie paski. Z cukinii wytnij długie paski do miejsca, w którym znajdują się pestki, następnie odwróć cukinię na drugą stronę i powtórz czynność. Pozostałą część z pestkami przeznaczone do innej potrawy, na przykład do leczko.
3. W misce wymieszaj Sos sałatkowy francuski Knorr z wodą i oliwą (według wskazówek na opakowaniu).
4. Dodaj porwaną sałatę, pomidorki cherry, mozzarellę oraz rzodkiewki, pokrojone w plasterki. Dokładnie wymieszaj całość i układaj na talerzu.
5. Sałatkę udekoruj paskami z warzyw i kiełkami lucerny.

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