



Sałatka z chorizo

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- sałata lodowa - 1 sztuka
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- kielbasa chorizo lub inna paprykowa - 1 sztuka
- ananas świeży - 0.5 sztuk
- sok pomarańczowy - 100 mililitrów
- olej z pestek winogron - 4 łyżki
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- czerwona fasolka z puszki - 0.5 sztuk
- grzanki - 20 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Kielbasę pokrój w plastry i usmaż na patelni bez dodatku tłuszczu, aż będzie chrupiąca.
2. Dodaj pestki dyni i pozwól, aby się chwilę podsmażyły.
3. Ananasa pokrój w kostkę. Kolendrę posiekaj, a fasolę odcedź.
4. Przygotuj sos sałatkowy. Wymieszaj zawartość opakowania Knorr z majonezem i ketchupem. Sałatę lodową porwij na duże kawałki i połóż nierównomiernie na talerzu lub półmisku. Po wierzchu polej ją dressingiem.
5. Dodaj kielbasę i pestki dyni, a także fasolkę i kawałki ananasa. Sałatkę udekoruj kolendrą i grzankami.

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