



przepisy.pl

Sałatka z koperem włoskim (fenkułem) - VIDEO



15 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- świeży koper włoski (fenkuł) - 3 sztuki
- plastry boczku wędzonego - 4 sztuki
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- bułka razowa - 1 sztuka
- pęczek świeżego koperku - 1 sztuka
- pęczek świeżej kolendry - 1 sztuka
- miód
- cukier - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Boczek usmaż na suchej patelni, aby stał się chrupiący. Pozwól, aby tłuszcz sam wytopił się z mięsa. Usmażone plastry odsącz na ręczniku papierowym.
2. Z kopru włoskiego odkrój zielone części. Z drugiej strony, za pomocą małego nożyka, wydrąż stwardniały środek. Następnie pokrój koper w bardzo cienkie plastry, zamarynuj w szczypcie soli, cukru i odrobinie oliwy. Odstaw na chwilę (dzięki temu, koper będzie bardziej kruchy).
3. Z ziół urwij same listki. Dodaj do kopru.
4. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z trzema łyżkami oliwy i odrobiną wody oraz miodu. Następnie dodaj do sałatki.
5. Sałatkę podawaj z chrupiącym boczkiem i pieczywem.

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