



przepisy.pl

## Sałatka z cykorii i owoców cytrusowych



 30 minut  2 osoby  Średnie

### Składniki:

- sparzone krewetki królewskie - 6 sztuk
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- żółta cykoria - 1 sztuka
- pomarańcza - 1 sztuka
- czerwony grejpfrut - 1 sztuka
- zielone jabłko - 1 sztuka
- migdały pokrojone w plastry - 10 gramów
- oliwa z oliwek - 50 gramów
- gęsty sos balsamiczny do dekoracji - 20 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Nożem pokrój ze skóry pomarańczę i grejpfruta, wytnij filety z owoców. Sok wyciśnij do miski – przyda się do przygotowania dresingu. Jabłko pokrój w cienkie cząstki.
2. Przygotuj dresing łącząc oliwę, z sokiem z owoców i sosem sałatkowym Knorr.
3. Migdały upraż na patelni na złoty kolor. Krewetki przetnij na pół i odłóż na bok.
4. Z cykorii odetnij końcówkę i pozwól, aby listki się luźno rozsypały. Następnie umyj je, osusz i wymieszaj razem z owocami, krewetkami oraz dresingiem. Na talerzu za pomocą sosu balsamicznego narysuj serce.
5. W obrębie ułóż sałatkę, przekładając na przemian żółte i czerwone kawałki cykorii, jabłka, cytrusy i kawałki krewetek. Na koniec sałatkę posyp migdałami.

---

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)