



przepisy.pl

Sałatka z dynią i kremowym łososiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- dynia marynowana - 150 gramów
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- łosoś świeży bez skóry - 300 gramów
- roszponka - 0.5 opakowań
- czerwona cebula - 1 sztuka
- kielki słonecznika
- cebula - 1 sztuka
- kwaśna śmietana 18% - 150 mililitrów
- oliwa - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Łososia pokrój w kostkę 3x3 cm. W niedużym garnku zeszklij pokrojoną w drobną kostkę cebulę, dodaj śmietanę oraz Przyprawę Knorr. Całość zagotuj.
2. Do sosu włóż kawałki łososia, zmniejsz ogień i przykryj garnek. Rybę gotuj 3 minuty.
3. Umytą i osuszoną roszponkę wyłóż na półmisek, dodaj dynię i wyjęte z sosu kawałki łososia. Czerwoną cebulę pokrój w cienkie krążki i posyp nią oraz kielkami słonecznika, wierzch sałatki.
4. Pozostałym kremowym sosem polej kawałki ryby. Gotową sałatkę podawaj z chrupiącymi grzankami ziołowymi.

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