



przepisy.pl

Sałatka z grillowanym łososiem, serem kozim i oliwkami



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- Dzwonka łososia - 1 sztuka
- ser kozi sałatkowy - 1 opakowanie
- oliwki czarne - 5 sztuk
- mix sałat - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- ocet balsamiczny - 1 łyżeczka
- sos sałatkowy - 1 opakowanie
- pieprz kolorowy - 2 szczypty
- prażone ziarna soi i słonecznika - 1 łyżka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Dzwonko łososia doprawiamy kostką czosnkową i grillujemy na suchej patelni.
2. Mix Sałat z torebki rozrzucaamy na talerzu. Grillowanego łososia rozdrabniamy i układamy na sałacie. Ser kozi również dzielimy na mniejsze kawałki i posypujemy na sałacie. Czarne oliwki kroimy w plasterki i rozrzucaamy na sałacie.
3. Doprawiamy całość pieprzem kolorowym. Przygotowujemy sos z mieszaniny oliwy z oliwek, łyżeczki octu balsamicznego i połowy opakowania sosu sałatkowego, mieszamy. Sałatkę skrapiamy sosem, i prażonymi ziarnami soi i słonecznika.

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