



Sałatka z jarmużem

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- jarmuż - 600 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- parmezan - 100 gramów
- jajka przepiórcze - 10 sztuk
- suszone pomidory - 100 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- papryczka chilli - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- sok z 1/2 cytryny
- orzeszki pinii - 50 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Jarmuż zanurz we wrzącej wodzie na około 10 sekund. Wyjmij, wypłucz pod bieżącą, zimną wodą. Liście jarmużu wytnij odcinając je od zgrubiałych części, pokrój w paseczki, pomieszaj z odrobiną oliwy, sokiem z cytryny oraz szczyptą startej gałki.
2. Przygotowany jarmuż ułóż na półmisku, na nim ułóż suszone pomidory pokrojone w paseczki i ugotowane, przekrojone na pół jajka przepiórcze. Całość polej z wierzchu dresingiem przygotowanym z sosu sałatkowego Knorr, majonezu i kilku łyżek przegotowanej wody.
3. Całość posyp z wierzchu płatkami parmezanu, posiekanym chilli i prażonymi orzeszkami pinii.

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