



przepisy.pl

Sałatka z kapusty pekińskiej

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kapusta pekińska - 400 gramów
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 sztuka
- rodzynki - 50 gramów
- orzechy włoskie - 50 gramów
- jabłko - 1 sztuka
- pomarańcza - 2 sztuki
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Kapustę obierz z wierzchnich liści, opłucz i poszatkuj. Sparz w lekko osolonej wodzie. Odcedź i ostudź.
2. Rodzynki umyj i zalej wrzącą wodą na kilka minut. Orzechy grubo posiekaj.
3. Jabłko i 1 pomarańczę pokrój w drobne kawałki. 2 pomarańczę zostaw do dekoracji.
4. Czosnek rozetrzyj z Sosem sałatkowym francuski winegret Knorr. Dodaj 2 łyżki wody i oliwę, dokładnie wymieszaj.
5. Wszystkie składniki wymieszaj, polej sosem. Posyp natką. Udekoruj pozostawioną pomarańczą. Podawaj z bułką.

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