



przepisy.pl

Sałatka z karczochów ze szparagami i serem halloumi - VIDEO



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ugotowane karczochy - 300 gramów
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie
- grillowana papryka - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- zielone szparagi marynowane - 100 gramów
- czarne oliwki - 10 sztuk
- ser halloumi - 50 gramów
- świeża kolendra - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- zalewa z karczochów - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Karczochy i szparagi odsącz z zalewy, a następnie pokrój na mniejsze kawałki.
2. Paprykę oraz cebulę pokrój w cienkie paski, a kolendrę posiekaj. Oliwki przekrój na pół.
3. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z pozostawioną zalewą oraz oliwą.
4. W dużej misce połącz wszystkie składniki: karczochy, szparagi, paprykę oraz cebulę. Wlej gotowy sos i wszystko razem wymieszaj. Sałatkę przełóż do salaterki.
5. Ser pokrój w plastry i zgrilluj na domowej patelni. Następnie pokrój go w kostkę i posyp po wierzchu sałatki. Gotową sałatkę podawaj np. z chlebkiem pita.

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