



Sałatka z kaszy jaglanej, szynki, szparagów z nutką porykowo ziołową

przepisy.pl



Składniki:

- kasza jaglana - 200 gramów
- szparagi białe - 500 gramów
- dymka ze szczypiorem - 3 sztuki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- wędlina drobiowa - 150 gramów
- masło - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- olej rzepakowy - 2 łyżki
- Sos sałatkowy paprykowo-ziołowy Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

 45 minut  5 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kaszę ugotować na sypko z osolonej wodzie, odcedzić, wystudzić. Szparagi umyć, obrać, odciąć końce, pokroić w krążki, zostawić kilka do dekoracji. Cebulkę dymkę i paprykę czerwoną myć, posiekać, wymieszać ze sobą. Wędlinę pokroić na długie paseczki.
2. Przygotować sos: wymieszać sos z paprykowo ziołowy z wodą, 1 łyżką oleju rzepakowego, 2 łyżkami oliwy z oliwek, odstawić.
3. Na głębokiej patelni rozgrzać łyżkę masła z łyżką oleju rzepakowego, wrzucić szparagi, delikatnie zamieszać i dusić pod przykryciem ok 5 minut. Gotowe krążki szparagów wymieszać z kaszą, nałożyć porcję do szerokiego kubeczka (do połowy), wyłożyć na talerz, górę posypać paryką i dymką, ułożyć wędlinę, całość polać sosem paprykowo ziołowym. Po podaniu wszystkie składniki na talerzu wymieszać i ...smacznego! :)

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