



Sałatka z kielkami

przepisy.pl



Składniki:

- zielona fasolka szparagowa - 0.5 kilogramów
- Sos sałatkowy grecki Knorr** - 1 opakowanie
- rzodkiewka - 1 pęczek
- ser feta - 10 dekagramów
- ulubione kielki - 1 opakowanie
- pestki dyni - 100 gramów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć i ugotować fasolkę w osolonym wrzątku. Uważać, aby jej nie rozgotować. Po ugotowaniu schłodzić w zimnej wodzie, żeby nie straciła koloru. Jeżeli używasz fasolki mrożonej sparzyć ją w osolonym wrzątku i schłodzić w zimnej wodzie.
2. Umyć i osuszyć rzodkiewki, następnie pokroić w plastry.
3. Sos sałatkowy grecki Knorr wymieszać z wodą i połączyć z oliwą.
4. Pestki dyni uprażyć na suchej, rozgrzanej patelni i odstawić do schłodzenia.
5. Ser feta pokruszyć. Fasolkę, rzodkiewki, kielki i pokruszony ser polej sosem i delikatnie wymieszać. Sałatkę podawać posypaną uprażonymi pestkami dyni.

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