



przepisy.pl

## Sałatka z komosy i jajka



 25 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- komosa ryżowa - 150 gramów
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- dojrzałe awokado - 1 sztuka
- jaja - 6 sztuk
- kukurydza z puszki - 250 gramów
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Koperkowo-ziolowy z gorczycą Knorr** - 1 opakowanie
- olej - 5 łyżek
- biały ocet winny - 2 łyżki
- musztarda - 2 łyżki
- miód - 1 łyżka
- rukiew wodna - 50 gramów

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

### Sposób przygotowania:

1. Komosę ryżową ugotuj według wskazówek na opakowaniu producenta z dodatkiem kostki Knorr.
2. Jaja ugotuj na twardo, ok 8 minut. Następnie wystudź, obierz i pokrój w cząstki.
3. Kukurydzę odcedź. Awokado obierz, pozbądź się pestki i pokrój w kostkę. Rukiew umyj i osusz.
4. Olej wymieszaj z octem, musztardą, miodem, trzema łyżkami wody i sosem sałatkowym Knorr.
5. W szklanym naczyniu, np. słoiku, układaj warstwami komosę, awokado, kukurydzę, jaja oraz rukiew wodną. Możesz zrobić kilka warstw. Sałatkę polej obficie sosem i podawaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)