



przepisy.pl

Sałatka z łososiem i szparagami



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki ugotowane - 600 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- zielone szparagi świeże lub mrożone - 10 sztuk
- łosoś wędzony w kawalku - 100 gramów
- cebula czerwona pokrojona w drobną kostkę - 1 sztuka
- natka pietruszki liście - 0.5 pęczków
- musztarda - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Obrane ziemniaki pokrój w talarki a łososa w 2 cm kostkę.
2. Szparagi oczyść i ugotuj w lekko osolonej wodzie z dodatkiem cukru. Następnie pokrój w 2-3 cm długości kawałki.
3. W misce połącz ziemniaki, łososa, szparagi, cebulę oraz listki pietruszki.
4. Przygotuj sos. Kostkę rosółową Knorr rozmieszaj w 500 ml wrzącej wody, dodaj musztardę, pieprz i olej. Dobrze wymieszaj.
5. Przygotowany sos wlej do miski ze składnikami sałatki i wymieszaj. Gotową sałatkę przełóż do salaterki i podawaj.

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