




przepisy.pl

## Sałatka z makreli z suszoną żurawiną



 30 minut  2 osoby  Średnie

### Składniki:

- wędzona makrela - 400 gramów
- suszona żurawina - 20 gramów
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Paprykowo-ziółowy Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa - 3 łyżki
- sok z cytryny - 3 łyżki
- ser mozzarella - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- pomidory cherry - 10 sztuk
- opakowanie mix sałat - 1 sztuka
- bagietka - kromki - 6 sztuk

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

### Sposób przygotowania:

1. Czerstwą bagietkę pokrój w cienkie plastry i ułóż je na dnie filiżanki. Wstaw do piekarnika na 10 minut i 160 stopni, aby chleb się wysuszył i przyjął formę koszyczka.
2. Rybę oczyść ze skóry i ości, a następnie pokrój na małe kawałki.
3. Przygotuj dresing na bazie sosu sałatkowego Knorr z oliwą i sokiem z cytryny.
4. Ser pokrój w kostkę, pomidorki przekrój na pół, dodaj suszoną żurawinę oraz mix sałat. Całość zalej przygotowanym wcześniej dresingiem i delikatnie wymieszaj.
5. Kubeczki powstałe z upieczonej bagietki ułóż na talerzu i wypełnij je przygotowaną sałatką.

---

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)