



przepisy.pl

## Sałatka z młodych ziemniaków



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- ziemniaki średnie - 4 sztuki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie
- szparagi zielone - 6 sztuk
- szparagi białe - 6 sztuk
- kalarepa - 1 sztuka
- mix sałat - 100 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej - 5 łyżek
- olej rzepakowy do smażenia
- oliwa z oliwek - 5 łyżek

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

### Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj w mundurkach, przestudź, obierz ze skórki i pokrój w ósemki. Skrop olejem i posyp przyprawą do kurczaka. Całość wymieszaj.
2. Przełóż na pergamin i upiecz w piekarniku lub obsmaż na patelni.
3. Kalarepę obierz i pokrój w słupki. Szparagi obierz, pokrój na trzy części. Warzywa ugotuj w wodzie z odrobiną soli i cukru. Pamiętaj, by po ugotowaniu zahartować je zimną wodą lub lodem.
4. Sałaty wypłucz i osusz. Sos sałatkowy połącz ze szczyptą młotkowanego pieprzu lub mielonym pieprzem. Mieszając, sukcesywnie dolewaj olej i oliwę z oliwek. Przygotowując sałatkę, możesz użyć mix sałat Fit&Easy. Dzięki temu nie musisz kupować kilku rodzajów sałat, a tylko jedną, gotową i już umytą mieszankę.
5. Na dużym talerzu przygotuj kompozycję z bukietu sałat, szparagów, kalarepy i pieczonych ziemniaków. Całość polej przygotowanym sosem.

---

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)