



przepisy.pl

Sałatka z pieczonymi warzywami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pasternak - 200 gramów
- marchewka - 200 gramów
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- sałata rzymska - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 80 mililitrów
- olej rzepakowy - 2 łyżki
- tuńczyk z puszki w oleju - 1 opakowanie
- jajka na twardo - 2 sztuki
- kawałek bagietki

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

Sposób przygotowania:

1. Oliwę z oliwek wymieszaj z sosem sałatkowym oraz trzema łyżkami przegotowanej wody.
2. Marchew i pasternak posmaruj olejem, delikatnie dopraw z wierzchu solą i pieprzem. Upiecz w piekarniku do miękkości (160°C - 45 minut). Upieczone warzywa obierz i przekrój wzdłuż na pół, a następnie pokrój w półcentymetrowe plastry.
3. Sałatę porwij na mniejsze kawałki, razem z warzywami wymieszaj z dressingiem i przełóż do miski.
4. Na wierzch sałatki pokrusz tuńczyka z puszki, dodaj pokrojone jaja.
5. Podawaj z kawałkiem upieczonej bagietki.

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