



przepisy.pl

Sałatka z rukoli i pomidorów koktajlowych



 10 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- rukola liście - 250 gramów
- pomidory koktajlowe - 200 gramów
- ser gouda - 200 gramów
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 5 łyżek
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- kajzerki (mogą być lekko czerstwe) - 2 sztuki
- szczypiorek - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Czosnek rozetrzyj na miazgę i połącz z oliwą (3 łyżki). Kajzerki pokrój w kostkę pół centymetra na pół, pomieszaj z oliwą (2 łyżki) i czosnkiem. Rozłóż na blasze wyłożonej pergaminem, wstaw na około 10 minut do nagrzanego do 180°C piekarnika, aż zrobią się złociste i chrupiące. Możesz też smażyć je na patelni.
2. W dużej misce wymieszaj sos sałatkowy włoski z oliwą i wodą, zgodnie z przepisem na opakowaniu.
3. Szczypior drobno posiekaj, ser pokrój w cienkie, długie na 2-3 cm słupki.
4. Pomidorki umyj, przekrój na cztery części, umieść w misce z sosem, dodaj porwane listki rukoli, szczypior i plastry sera, całość dokładnie wymieszaj. Sałatkę podawaj posypaną grzankami z wierzchu.

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