



przepisy.pl

Sałatka z rukoli z łososiem



 50 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z łososia - 200 gramów
- Mieszanka ziół i przypraw Grecka z oregano Knorr** - 1 opakowanie
- rukola - 200 gramów
- pomarańcza - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- cytryna - 1 sztuka
- musztarda Dijon - 1 łyżka
- miód - 1 łyżka
- ocet jabłkowy - 2 łyżki
- orzechy pinii - 50 gramów
- koper włoski - 100 gramów
- natka lubczyku - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Łososia pokrój w płyty oprósz przyprawą Knorr. Rybę ułóż na blasze wyłożonej pergaminem, wstaw na 15 minut do nagrzanego do 200 °C piekarnika. W piekarniku obok ryby upraż orzechy pinii na złoty kolor.
2. Z pomarańczy wykrój segmenty, posiekaj natkę lubczyku, koper włoski pokrój w cienkie plastry.
3. Składniki te pomieszaj delikatnie z rukolą nałóż do głębokich talerzy. Na sałatkę ułóż ciepłe jeszcze płyty łososia. Całość udekoruj orzeszkami pinii.
4. W misce pomieszaj musztardę, sok z cytryny, miód, ocet jabłkowy, oliwę. Powstałym sosem polej obficie sałatkę z wierzchu.

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