



przepisy.pl

# Sałatka z serem i winogronami

 15 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- winogrona (jasne i ciemne) - 40 dekagramów
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 sztuka
- melon - 40 dekagramów
- ser żółty w plastrach - 30 dekagramów
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- żurawina - 1 łyżka
- orzeszki ziemne - 3 łyżki
- musztarda - 1 łyżeczka
- olej - 4 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Winogrona umyć, pokroić na pół i usunąć pestki. Plasterki sera pokroić w paski.
2. Sos sałatkowy francuski winegret Knorr połącz z dżemem żurawinowym, musztardą, szczypiorkiem, 2 łyżkami wody i oliwą.
3. Wszystkie składniki sałatki płucz, polej sosem i wymieszaj. Odstaw na 10 minut do lodówki. Przed podaniem udekorować sałatkę prażonymi orzeszkami.
4. Obrać melona, usunąć gniazda nasienne, miąższ pokroić w cienkie paseczki.
5. Szczypiorek posiekaj. Orzeszki upraż na suchej, rozgrzanej patelni.

---

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)