



przepisy.pl

# Sałatka ze szpeclami

 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- szpecele - 500 gramów
- pieczarki - 500 gramów
- wędzony boczek - 200 gramów
- ser ementaler - 400 gramów
- ocet winny - 0.4 litrów
- bulion - 200 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- olej - 10 łyżek

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

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj garnek dobrze osolonej, wrzącej wody i ugotuj Szpecele według przepisu na opakowaniu. Odcedź, przelej zimną wodą i odstaw, aby wystygły.
2. Cebulkę obierz i pokrój w piórka, boczek w drobną kostkę. Rozgrzej na patelni Olej podsmaż cebulkę i boczek na złoty kolor.
3. Podle bulionem i octem, duś przez kilka minut i dolej resztę oleju. Dopraw do smaku.
4. Pieczarki umyj i poprzekrawaj na połówki lub w plasterki, podsmaż na świeżym oleju, podlej odrobiną wody i duś pod przykryciem przez ok. 10 minut. Przełóż do miski z boczkiem razem z zimnymi szpeclami i wymieszaj.
5. Zalej przygotowanym wcześniej sosem z cebulką i boczkiem. Odstaw na godzinę, aby sałatka „dojrzała”.
6. W tym czasie pokrój żółty ser w kostkę. Dodaj do odstawionej sałatki i dopraw do smaku solą, pieprzem i octem.

---

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)