



# Sałatka ziemniaczana z wędzonym łososiem i czosnkiem - VIDEO

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- młode ziemniaki - 200 gramów
- wędzony łosoś - 150 gramów
- łodyga selera naciowego - 2 sztuki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- Sos sałatkowy koperkowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- świeży koperek - 0.5 pęczków
- cytryna - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- olej z pestek winogron - 6 łyżek
- woda - 6 łyżek

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

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki dokładnie umyj, wyszoruj i ugotuj ze skórką w lekko osolonej wodzie.
2. Po ugotowaniu odcedź ziemniaki, odstaw do ostygnięcia i na końcu przekrój na pół.
3. Seler naciowego obierz z włókien, pokrój pod kątem w paski i sparz we wrzątku, aby zmięknął.
4. Łososia wędzonego pokrój w cienkie paseczki, cebulę w piórka, a koperek drobno posiekaj.
5. Teraz przygotuj dresing koperkowy: czosnek zetrzyj na drobnej tarce, Sos sałatkowy Knorr połącz z olejem, wodą, czosnkiem i sokiem z cytryny.
6. W dużej misce wymieszaj ugotowane ziemniaki z selerem naciowym, cebulą, koperkiem, połową łososia oraz przygotowanym sosem. Sałatkę przełóż na talerze. Po wierzchu posyp pozostałym łososiem i udekoruj koperkiem.

---

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)