



Selerowa z jabłkiem

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- łodygi selera naciowego - 6 sztuk
- Sos sałatkowy grecki Knorr** - 1 opakowanie
- winne jabłko, np szara reneta - 1 sztuka
- pomarańcza - 1 sztuka
- pęczek rzodkiewek - 1 sztuka
- posiekane orzechy włoskie - 1 łyżka
- pestki z dyni - 1 łyżka
- pestki słonecznika - 1 łyżka
- ser feta - 10 dekagramów
- szczypiorek

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj łodygi selera naciowego - osusz i oczyść z twardych włókien. Przekrój je na pół i pokrój w półkrażki. Następnie umyj jabłko, pokrój w ćwiartki, wykrój gniazdo nasienne i pokrój w małą kostkę.
2. Obierz pomarańczę, podziel ją na cząstki i obierz z białych błonek. Oczyść i umyj rzodkiewki, po czym osusz i pokrój je w ćwiartki.
3. Upraż orzechy włoskie, pestki dyni oraz słonecznika na suchej patelni. Umyj szczypiorek, osusz go i posiekaj.
4. Przygotuj Sos sałatkowy grecki Knorr zgodnie z przepisem na opakowaniu.
5. Polej warzywa i owoce sosem, a następnie wymieszaj. Przed podaniem posyp sałatkę szczypiorkiem, orzechami i pestkami.

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