



Świąteczna sałatka z koprem włoskim, orzechami i jajkiem przepiórczym

przepisy.pl



 35 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- bulwa kopru włoskiego (fenkuł) - 1 sztuka
- orzechy włoskie - 0.5 szklanek
- jabłko - 1 sztuka
- jaja przepiórcze - 8 sztuk
- Sos sałatkowy czosnkowo-ziołowy Knorr** - 1 opakowanie
- olej - 3 łyżki
- cytryna - 0.5 sztuk
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- miód - 2 łyżki
- koperek - 0.5 pęczków
- suszone pomidory - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Koper zetrzyj na tarce w szerokie i cienkie plastry. Przełóż do dużej miski z kostkami lodu.
2. Jajka ugotuj przez 3 minuty w lekko osolonej wodzie i przełóż do wody z lodem.
3. Orzechy spraż w piekarniku lub na patelni.
4. Suszonego pomidory oraz jabłka pokrój w paseczki. Zioła posiekaj.
5. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z olejem, sokiem z wyciśniętej cytryny, miodem i ziołami.
6. Teraz połącz ze sobą wszystkie składniki. Sałatkę udekoruj połówkami jajek przepiórczych i gałązkami świeżego koperku oraz pietruszki.

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