



przepisy.pl

Szpinakowa sałatka z pieczonymi marchewką i pietruszką



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- świeży szpinak - 500 gramów
- czerwona cebula - 2 sztuki
- korzenie pietruszki - 6 sztuk
- marchew - 6 sztuk
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- ocet winny - 1 łyżka
- miód - 1 łyżka
- musztarda - 1 łyżka
- sól, pieprz
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Marchew i pietruszkę obieramy, kroimy w zapałki. Cebulę dzielimy na części. Wszystkie warzywa układamy na blasze. Skrapiamy oliwą z oliwek, posypujemy mini kostkami Knorr, doprawiamy solą i pieprzem. Pieczemy w temperaturze 200 stopni przez ok. 30 minut. Szpinak myjemy, osuszamy, wykładamy do miski. Mieszamy z upieczonymi warzywami. Sałatkę polewamy winegretem przygotowanym z oliwy z oliwek, octu balsamicznego, miodu i musztardy. Podajemy póki warzywa są ciepłe!

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