






przepisy.pl

Szybka sałatka na grilla z pomarańczami



 15 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- sałata radicchio - 1 sztuka
- świeża bazylia - 1 pęczek
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- pomarańcze - 2 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- orzeszki pinii - 3 łyżki
- ser camembert - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Pomarańcze obierz i wykroj filet, przełóż na bok. Zbierz sok, który wyciekł. Sok pomieszaj z oliwą i sosem sałatkowym tworząc vinegret.
2. Z sałaty radicchio wytnij środek. Liście sałaty umyj w zimnej wodzie a następnie każdy z osobna wysusz.
3. Na dużym płaskim talerzu ułóż liście sałaty plastry pomarańczy. Sałatkę posyp cienko pokrojonymi krążkami z czerwonej cebuli.
4. Na wierzch ułóż też pokrojony w kostkę ser camembert, uprażone na patelni orzeszki pinii pokrojone w cienkie paseczki listki bazylii. Sałatkę polej z wierzchu dresingiem.

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