



przepisy.pl

## Wiosenna sałatka z rzodkiewką



 25 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- cykoria - 1 sztuka
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Paprykowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- garść mieszanej sałaty (radicchio, lodowej i rukoli) - 3 sztuki
- rzodkiewka - 1 pęczek
- ogórek świeży - 0.5 sztuk
- garść kiełków słonecznika - 1 sztuka
- jajka przepiórcze - 6 sztuk
- szczypior od dymki - 1 pęczek
- sok z cytryny - 3 łyżki
- olej - 3 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Przygotuj sos – zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z sokiem z cytryny i olejem. Jajka ugotuj na twardo (3 min.), wystudź i obierz.
2. Sałaty porwij na mniejsze kawałki, rzodkiewkę pokrój w cienkie plasterki. Ogórka przekrój wzdłuż na pół, łyżeczką wydrąż nasiona a następnie pokrój w „księżycy”. Połowę szczypioru pokrój drobno.
3. Cykorię poroździelaj na liście. W misce połącz sałaty oraz pokrojone warzywa i pokrojony szczypior a następnie sałatkę nałóż do „łódeczek” z cykorii.
4. Pozostały szczypior sparz krótko we wrzącej wodzie. Łódeczki z cykorii obwiąż dekoracyjnie szczypiolem i ułóż na półmisku
5. Sałatki polej przygotowanym sosem, na wierzchu każdej porcji ułóż połówkę jajka oraz kiełki słonecznika i podawaj.

---

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)