

NOWALIJKI NA TALERZU

SALATKA WIOSENNA



Składniki:

- sałata 1 szt.
- 2 pomidory
- puszka kukurydzy
- 2 jajka
- 10 szt. małych cebulek w zalewie octowej
- sos sałatkowy francuski Knorr

Przygotowanie:

- Umyj sałatę, osusz, następnie porwij ją na kawałki.
- Ugotuj jajka na twardo, obierz ze skorupki i pokrój w ćwiartki.
- Sparz pomidory, obierz je ze skórki, po czym pokrój w ósemki.
- Osącz cebulki i kukurydzę z zalewy. Następnie wymieszaj składniki sałatki z wyjątkiem jajek, które ułóż na środku salaterki.
- Przygotuj sos sałatkowy Knorr zgodnie z przepisem na opakowaniu.
- Polej nim sałatkę i podawaj.

SMACZNEGO 😊

KANAPKA WARZYWNA



Składniki:

- bagietka
- pomidorki koktajlowe
- czarne oliwki
- sałata
- ogórek
- rzodkiewka
- ser feta
- majonez

Przygotowanie:

- Bagietkę pokrój wzdłuż, tak aby powstały duże kromki. Każdą posmaruj majonezem i nałóż kolorowe sałaty.
- Rzodkiewki i ogórka pokrój w cienkie plasterki, oliwki na pół, pomidorki na ćwiartki, a paprykę w paski.
- Na sałacie zrób kilka kropek z majonezu i powtykaj wszystkie warzywa.
- Ser pokrój w kostkę. Połóż na wierzchu kanapek i podawaj.

SMACZNEGO 😊

SALATKA Z RUKOLI I POMIDORÓW KOKTAJLOWYCH



Składniki:

- rukola liście 250 g
- pomidorki koktajlowe 200 g
- ser gouda 200 g
- szczypiorek
- ząbek czosnku
- oliwa z oliwek
- sos włoski Knorr
- kajzerki 2 szt.

Przygotowanie:

- Czosnek rozetrzyj na miazgę i połącz z oliwą (3 łyżki). Kajzerki pokrój w kostkę pół centymetra na pół, pomieszaj z oliwą (2 łyżki) i czosnkiem. Rozłóż na blasze wyłożonej pergaminem, wstaw na około 10 minut do nagrzanego do 180°C piekarnika, aż zrobią się złociste i chrupiące. Możesz też smażyć je na patelni.
- W dużej misce wymieszaj sos sałatkowy włoski z oliwą i wodą, zgodnie z przepisem na opakowaniu.
- Szczypior drobno posiekaj, ser pokrój w cienkie, długie na 2-3 cm słupki.
- Pomidorki umyj, przekrój na cztery części, umieść w misce z sosem, dodaj porwane listki rukoli, szczypior i plastry sera, całość dokładnie wymieszaj. Sałatkę podawaj posypaną grzankami.

SMACZNEGO 😊

źródło <https://www.przepisy.pl/przepis/salatka-z-rukoli-i-pomidorow-koktajlowych>