



Sałatka z Salami Chips SOKOŁÓW z sosem sałatkowym KNORR, przygotowana z wykorzystaniem szatkownicy do warzyw HEBEL V5 BÖRNER



SKŁADNIKI:

- × 1 garść mixu sałat (olej z pestek winogron)
- × 1 opakowanie Salami Chips o smaku bekonu SOKOŁÓW
- × 3 młode ziemniaki (olej, sól)
- × 1 czerwona cebula
- × 3 ogórki konserwowe
- × 2 łyżki prażonych solonych pestek słonecznika

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 1 opakowanie sosu sałatkowego czosnkowego KNORR
- × 3 łyżki wody
- × 1 łyżka majonezu

PRZYGOTOWANIE:

1. Dynamicznie mieszamy ze sobą wszystkie składniki dressingu.
2. Salami chips kroimy w paseczki.
3. Wyszorowane i osuszone ziemniaki oraz ogórki kroimy na szatkownicy w plasterki, a cebulę ścieramy w drobną kosteczkę.
4. Plastry ziemniaków umieszczamy w misce, dodajemy sól i wlewamy 1-2 łyżki oliwy z oliwek. Całość mieszamy najlepiej ręką, układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, a następnie pieczemy w temperaturze 200 stopni przez około 25 minut (aż do momentu kiedy plasterki zaczną ładnie się rumienić).
5. Na półmisek wykładamy naprzemiennie skropione olejem listki sałat, ziemniaki, salami, cebulę oraz ogórki. Na koniec polewamy sosem i posypujemy pestkami słonecznika.