



SALATKI PACHNĄCE DYNIA



przepisy.pl



przepisy.pl

Sałatka szpinakowa z dynią i sosem malinowym



Składniki:

- świeży szpinak - 100 gramów
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie
- dynia marynowana - 100 gramów
- orzechy np. włoskie - 2 łyżki
- ser pleśniowy blue - 50 gramów
- sok malinowy - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- woda - 3 łyżki



15 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Szpinak wypłucz w zimnej wodzie i odsącz. Przelóż do salaterki. Przygotuj wyrazisty w smaku sos łącząc zawartość opakowania Knorr z trzema łyżkami wody, oliwą oraz malinowym sokiem.
2. Orzechy upraż na rozgrzanej suchej patelni. Następnie wystudź i pokrusz na mniejsze kawałki.
3. Kawałki dyni oraz orzechy i pokruszony ser wyłóż na liście szpinaku. Sałatkę polej przygotowanym sosem i podawaj.

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



przepisy.pl

Sałatka z dyni z serem feta i pomidorkami cherry



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- dynia marynowana - 200 gramów
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- roszponka - 0.5 opakowań
- pomidorki cherry - 8 sztuk
- ser feta - 100 gramów
- kielki słonecznika
- ziarna słonecznika - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- woda - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ziołowy sos sałatkowy mieszając zawartość opakowania Knorr z trzema łyżkami wody oraz oliwą. Dynię odcedź, pomidorki pokrój na połówki a ser w niedużą kostkę.
2. Roszponkę umyj i osusz a następnie wyłóż na półmisek. Następnie wyłóż pozostałe składniki: dynię, pomidorki, ser oraz kielki.
3. Pestki słonecznika upraż na rozgrzanej suchej patelni.
4. Całość polej przygotowanym włoskim sosem i posyp pestkami słonecznika. Gotową sałatkę podawaj z chrupiącym pieczywem.

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



przepisy.pl

Sałatka z dyni ze świeżą kolendrą



Składniki:

- dynia - 500 gramów
- Sos sałatkowy paprykowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- świeża kolendra - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- woda - 3 łyżki



15 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Dynię obierz i wydrąż środek z pestkami. Miąższ dyni zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
2. Przygotuj paprykowo – ziolowy sos mieszając zawartość opakowania Knorr z trzema łyżkami wody oraz oliwą.
3. Kolendrę pokrój drobno, wymieszaj ze startą dynią i przełóż do salaterki. Wymieszaj wszystko z przygotowanym sosem i podawaj.

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



przepisy.pl

Sałatka z soczewicy z dynią



 10 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mała dynia - 1 sztuka
- papryka - 2 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- sucha zielona soczewica - 200 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 6 łyżek
- ser feta - 200 gramów
- rukola - 75 gramów
- orzechy włoskie - 100 gramów
- pesto - 2 łyżki
- ocet balsamiczny - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 200° C, tacę z piekarnika wyściel pergaminem. Dynię przekrój na pół, obierz, usuń z niej pestki, pokrój w grubą kostkę około 1,5 na 1,5 cm. Kostkę rosołową Knorr rozmieszaj w misce z oliwą na pastę, natrzyj nią pokrojoną dynię. Całość wstaw do piekarnika na 10-15 minut. Po tym czasie dynię odstaw na bok do ostygnięcia.
2. W międzyczasie czerwoną cebulę pokrój w cienkie cząstki, pomidory również pokrój w cząstki i ugotuj soczewicę do miękkości.
3. Pesto wymieszaj z octem balsamicznym i oliwą. W tak przygotowanym dressingu wymieszaj wszystkie składniki. Liście rukoli ułóż na talerzu, na liście połóż zamarynowane warzywa. Całość posyp po wierzchu pokruszona fetą, sałatkę podawaj z kromką chleba.

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



Sałatka z dyni

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- sałata lodowa - 1 sztuka
- dynia marynowana - 1 opakowanie
- Sos sałatkowy koperkowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- orzechy laskowe - 40 gramów
- pestki dyni - 20 gramów
- olej z pestek winogron - 2 łyżki
- woda - 3 łyżki
- olej z pestek dyni - 1 łyżka
- kielbasa myśliwska - 1 sztuka
- brandy lub koniak - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Kielbasę potnij na półplastry i usmaż na patelni.
2. Po chwili smażenia dodaj orzechy laskowe i pestki dyni. Całość smaż jeszcze 2 minuty, a następnie odstaw do ostudzenia.
3. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z trzema łyżkami wody, koniakiem, olejem z pestek winogron i olejem z pestek dyni.
4. Sałatę lodową porwij na mniejsze kawałki i przełóż do miski. Dodaj odcedzone kawałki dyni ze słoika.
5. Do sałaty przełóż kielbasę i usmażone pestki oraz orzechy. Całość wymieszaj i wyjmij na talerz.
6. Sałatkę polej przygotowanym sosem i podawaj.

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



przepisy.pl

Sałatka z grillowaną dynią, winogronami i serem brie



Składniki:

- dynia - 200 gramów
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie
- rukola - 0.5 opakowań
- winogrona ciemne - 10 sztuk
- ser brie - 100 gramów
- oliwa z oliwek - 6 łyżek
- woda - 3 łyżki



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Dynię obierz i wydrąż. Miąższ pokrój w cienkie, długie plastry – skrop oliwą i smaż chwilę na grillowej patelni.
2. Sałatę opłucz w zimnej wodzie, osusz i wyłóż na półmisek. Przygotuj sos sałatkowy łącząc zawartość opakowania Knorr z trzema łyżkami wody oraz trzema łyżkami oliwy.
3. Winogrona pokrój na połówki a ser w niedużą kostkę – pokrojone składniki wyłóż na sałatę. Plastry dyni ułóż dekoracyjnie i również połóż na sałacie. Całość polej przygotowanym sosem. Gotową sałatkę podawaj z ziołową bagietką.

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