



PRZYGOTUJ SZYBKĄ SAŁATKĘ



przepisy.pl



przepisy.pl

Sałatka z orzeszkami piniowymi



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- główka brokuła - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- pancetta - 75 gramów
- natka pietruszki - 1 łyżka
- orzechy pini - 2 łyżki
- płatki chili - 1 łyżeczka
- papryka słodka - 1 łyżeczka
- czerwony ocet winny - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Boczek przesmaż na rozgrzanej patelni, smaź 3-4 minuty do momentu, gdy zacznie się złocić. Dodaj pokrojoną w cienkie plastry cebulę i smaź na wolnym ogniu ok. 4-6 minut, do momentu gdy cebula zacznie mięknąć. Wystudź.
2. W dużej misce połącz zblanszowane różyczki brokuła, pancettę z cebulą, pietruszką, orzeszki oraz chilli wszystko razem wymieszaj.
3. W osobnej miseczce połącz majonez Hellmann's, paprykę oraz ocet i wymieszaj. Brokuły przełóż do salaterki, 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 ziemniaczana



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- młode ziemniaki - 400 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- jogurt grecki - 2 łyżki
- musztarda francuska - 1 łyżka
- cebula dymka - 2 sztuki
- kapary - 1 łyżka
- natka pietruszki - 2 łyżki
- szczypiorek - 2 łyżki
- mięta - 2 łyżki
- jajko - 2 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj w lekko osolonej wodzie, ok. 10-15 minut, do miękkości. Odcedź, i pokrój na połówki.
2. W dużej misce połącz majonez Hellmann's, jogurt, musztardę, dymkę, kapary, natkę, szczypiorek oraz miętę.
3. Dodaj jeszcze ciepłe ziemniaki, ugotowane na twardo i posiekane jajka i wymieszaj.

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



przepisy.pl

Sałatka z kuskusem i granatem



 20 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kuskus - 150 gramów
- papryka - 0.5 łyżeczek
- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- ziarna granatu - 1 sztuka
- ogórek - 1 sztuka
- jogurt - 3 łyżki
- sok z cytryny - 3 łyżki
- skórka z cytryny - 1 łyżeczka
- kumin - 0.5 łyżeczek
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- mięta - 30 gramów

Sposób przygotowania:

1. Kuskus wsyp do dużej miski, zalej wrzącą wodą tak, aby przykryła kaszę. Miskę przykryj folią i pozostaw na 15 minut.
2. Aby przygotować dressing połącz majonez Hellmann's, jogurt, łyżkę soku z cytryny, skórkę z cytryny, kumin oraz paprykę i wymieszaj.
3. Napęczniałą kaszę rozmieszaj widelcem, wymieszaj z oliwą oraz pozostałym sokiem z cytryny. Dodaj posiekane cebulę oraz ogórki, owoce granatu oraz miętę. Sałatkę wymieszaj, przełóż do salaterki, następnie polej dressingiem i podawaj.

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



Grecka sałatka makaronowa

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron penne - 100 gramów
- szpinak - 100 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 3 łyżki
- pomidory cherry - 100 gramów
- czerwona cebula - 0.5 sztuk
- czarne oliwki - 50 gramów
- ser feta - 200 gramów
- czerwony ocet winny - 0.5 łyżeczek
- oliwa z oliwek - 0.5 łyżek
- brązowy cukier - 1 łyżeczka
- oregano - 0.5 łyżek

Sposób przygotowania:

1. W dużej misce wymieszaj majonez Hellmann's, ocet winny, oliwę, cukier brązowy oraz oregano. Odstaw na bok.
2. Dodaj do dressingu ugotowany makaron i szpinak. Dodaj również pomidorki, posiekaną czerwoną cebulę, oliwki i wymieszaj.
3. Gotową sałatkę przełóż do salaterki i posyp po wierzchu pokrojonym serem feta.

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



przepisy.pl

Sałatka śródziemnomorska z ryżem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż - 1 szklanka
- Sos sałatkowy koperkowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- kolorowa papryka - 2 sztuki
- zielone oliwki - 10 sztuk
- kapary - 2 łyżki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Lekki** - 4 łyżki
- koperek - 0.5 pęczków

Sposób przygotowania:

1. Paprykę oczyścić z gniazd nasiennych, umyć i pokroić w kostkę. Ryż ugotuj.
2. Kapary odcedź z zalewy, oliwki pokroić w plasterki, a cebulkę w drobną kostkę.
3. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z Majonezem Babuni Hellmann's i posiekanym koperkiem.
4. Wymieszaj dokładnie wszystkie składniki i podawaj. Do sosu sałatkowego możesz dodać sok z połowy cytryny. Sałatka będzie dobrze smakować z tuńczykiem lub wędzonym łososiem.

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



przepisy.pl

Pyszna sałatka hawajska



Składniki:

- pierś z kurczaka - 200 gramów
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- szynka konserwowa - 200 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowo-ziółowy Knorr** - 1 opakowanie
- makaron świderki - 200 gramów
- ananas z puszki - 1 opakowanie
- Majonez Hellmann's Lekki** - 3 łyżki

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój w kostkę, dopraw przyprawą Knorr i usmaż na patelni, aż będzie miękki. Makaron ugotuj.
2. Szynkę pokrój w paski. Ananasa odcedź i pokrój w mniejsze kawałki.
3. W misce wymieszaj makaron, mięso, szynkę i ananasa.
4. Sos sałatkowy Knorr połącz z Majonezem Babuni Hellmann's i trzema łyżkami soku ananasowego.
5. Połącz składniki sałatki i podawaj. Aby wzbogacić smak potrawy, możesz dodać świeżą kolendrę lub bazylię.

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



przepisy.pl

Sałatka makaronowa z salami



 30 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- makaron penne - 200 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- Sos sałatkowy 2w1 Sałatka Gyros Knorr** - 1 opakowanie
- salami w plasterkach - 120 gramów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- oliwki - 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj do miękkości. Następnie odcedź go, skrop oliwą i odstaw do ostygnięcia.
2. Papryki oczyść z gniazd nasiennych i pokrój w paski.
3. Podobnie pokrój salami oraz cebulę. Oliwki przekrój na pół.
4. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z Ketchupem Hellmann's Łagodnym i Majonezem Babuni Hellmann's oraz pozostałymi składnikami. Sałatkę podawaj z grzankami Knorr. Możesz dodać też listki świeżej bazylii.

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



przepisy.pl

Sałatka z kurczakiem i tortillą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- czerwona papryka - 1 sztuka
- żółta papryka - 2 sztuki
- Sos sałatkowy 2w1 Sałatka Gyros Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona cebula - 1 sztuka
- kukurydza z puszki - 1 opakowanie
- ogórek konserwowy - 2 sztuki
- czerwona fasola z puszki - 1 opakowanie
- tortilla pszenna - 2 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój w paski i oprósź przyprawą Knorr. Następnie usmaż na patelni, aż będzie miękki i soczysty.
2. Papryki oczyść z gniazd nasiennych i pokrój w kostkę.
3. Podobnie pokrój cebulę i ogórka. Kukurydzę oraz fasolę odcedź.
4. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z Majonezem Babuni Hellmann's i Ketchupem Hellmann's Łagodnym. Połącz wszystkie składniki z sosem.
5. Tortille pokrój w paski i usmaż na suchej patelni, aż będą chrupiące. Sałatkę podawaj z grzankami Knorr i chrupiącą tortillą. Możesz ją dodatkowo posypać startym żółtym serem.

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