

SAŁATKI NA BOŻE NARODZENIE



przepisy.pl



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



przepisy.pl

Sałatka grecka z majonezem



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- pomidor - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- ogórek - 0.5 sztuk
- pomidory cherry - 10 sztuk
- zielona papryka - 0.5 sztuk
- czerwona cebula - 0.5 sztuk
- ser feta - 60 gramów
- czarne oliwki - 10 sztuk
- oregano - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- czerwony ocet winny - 1 łyżka
- mięta - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj majonez Hellmann's, ocet winny, oliwę i oregano. Dodaj pokrojone ogórki, pomidorki, cebulę czerwoną, oliwki, zieloną paprykę oraz pokrojoną miętę. Całość wymieszaj.
2. Pomidora pokrój w plastry gr. 1 cm i ułóż na półmisku. Przygotowaną sałatkę wyłóż na półmisek, posyp pokrojonym serem feta i listkami mięty.

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



przepisy.pl

Wykwintna sałatka śledziowa z buraczkami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- śledź marynowany - 3 sztuki
- buraki - 2 sztuki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 10 łyżek
- ziemniaki - 3 sztuki
- musztarda - 1 łyżka
- cytryna - 0.5 sztuk
- szczypiorek - 1 pęczek
- pieprz czarny - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Buraki oraz ziemniaki posmaruj lekko oliwą i zawiń w folię aluminiową. Piecz do miękkości w piekarniku przez około 25-30 minut w temperaturze 180 °C.
2. Po upieczeniu warzywa wystudź, obierz i pokrój w niedużą kostkę, tak samo pokrój filety śledzia. Szczypior drobno posiekaj.
3. Majonez Babuni Hellmann's wymieszaj z musztardą, sokiem z cytryny i dopraw do smaku.
4. Na dnie salaterki ułóż pokrojone śledzie, posmaruj je przygotowanym majonezem i posyp szczypiorem.
5. Następnie wyłóż pokrojone ziemniaki, które również posmaruj majonezem i posyp szczypiorem. Ostatnią warstwę stanowią buraki. Na nie też nałóż majonez i szczypior. Sałatkę podawaj schłodzoną. Potrawę możesz wzbogacić, dodając marchewkę i groszek konserwowy.

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



przepisy.pl

Sałatka jarzynowa z szynką i sosem tatarskim



Składniki:

- włoszczyzna - 1 pęczek
- Majonez Hellmann's Tatarski** - 1 opakowanie
- szynka konserwowa - 120 gramów
- jajka - 2 sztuki
- jabłko - 1 sztuka
- groszek konserwowy - 1 opakowanie

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Włoszczyznę umyj, obierz i ugotuj do miękkości. Jajka ugotuj na twardo.
2. Ugotowane i ostudzone warzywa oraz jajka pokrój w drobną kostkę. Podobnie pokrój szynkę. Groszek odcedź.
3. Teraz wymieszaj wszystkie składniki z sosem tatarskim. Podawaj jako samodzielna przekąska lub sałatkę do obiadu.

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



przepisy.pl

Sałatka gyros ognista



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 2 sztuki
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 4 łyżki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- pomidory - 2 sztuki
- ogórek - 1 sztuka
- czerwona cebula - 2 sztuki
- kapusta pekińska - 0.5 sztuk
- kukurydza w puszcze - 1 opakowanie
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

1. Pokrój pierś z kurczaka w paski i oprósz przyprawą Knorr.
2. Poszatuj kapustę pekińską, a kukurydzę odsącz z zalewy. Cebulę posiekaj w drobną kostkę.
3. Wymieszaj ketchup z majonezem i dwiema łyżkami wody.
4. Usmaż mięso na złoty kolor, na lekko rozgrzanym oleju. Odsącz z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku i schłodź.
5. Ogórki i pomidory umyj i pokrój w kostkę.
6. W salaterce układaj sałatkę tworząc warstwy z składników. Każdą warstwę polej sosem.

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



Sałatka jarzynowa

przepisy.pl



 60 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- marchew - 1 kilogram
- Majonez Hellmann's Babuni** - 1 szklanka
- Przyprawa Uniwersalna Delikat Knorr** - 0.5 łyżeczek
- winne jabłko - 1 sztuka
- jajka - 3 sztuki
- puszka zielonego groszku - 1 sztuka
- kiszone ogórki - 2 sztuki
- ziemniaki - 1 kilogram
- mały seler - 1 sztuka
- zielona pietruszka - 0.5 pęczków
- koperek - 0.5 pęczków

Sposób przygotowania:

1. Opłucz warzywa i ugotuj w łupinach. Ostudź, a następnie obierz. Możesz wykorzystać jarzyny z rosołu.
2. Ugotuj jajka na twardo, ostudź i obierz.
3. Obierz jabłko i usuń gniazda nasienne. Jarzyny, ogórki, jabłko i jajka pokrój w kostkę, a groszek odsącz z zalewy.
4. Wszystko wrzuć do miski i wymieszaj. Dodaj majonez i Przyprawę Uniwersalną Delikat Knorr. Posiekaj natkę i koperek, posyp sałatkę. Odstaw na godzinę. Udekoruj majonezem, groszkiem i marchewką.

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



przepisy.pl

Sałatka warstwowa z tuńczykiem



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- kapusta pekińska - 200 gramów
- jajka ugotowane na twardo - 5 sztuk
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 5 łyżek
- jogurt naturalny - 3 łyżki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- musztarda chrzanowa - 1 łyżka
- dojrzałe awokado - 1 sztuka
- kukurydza z puszki - 150 gramów
- pomidorki koktajlowe - 100 gramów
- tuńczyk w sosie własnym - 2 puszki
- dymka ze szczypiorkiem - 1 pęczek
- ogórki konserwowe - 4 sztuki
- świeża kolendra lub natka pietruszki - 1 pęczek
- sok z 1 cytryny
- sól, pieprz i cukier do smaku

Sposób przygotowania:



1. Majonez pomieszaj z musztardą chrzanową Knorr i z jogurtem. Dodaj natkę kolendry lub pietruszki oraz roztarty na miazgę ząbek czosnku. Sos dopraw do smaku sokiem wyciśniętym z jednej cytryny.
2. Kapustę pekińską pokrój w cienkie paski, oprósz delikatnie solą, cukrem i pieprzem. Ugnieć kapustę ręką, aby zmiękła. Część kapusty ułóż na dnie salaterki polej sosem. Na wierzch nałóż część tuńczyka krusząc go po całej powierzchni.
3. Nałóż pokrojone w kostkę kawałki awokado, kukurydzę oraz przecięte na pół pomidorki .
4. Oprósz posiekaną dymką razem z cebulą, dodaj pokrojonego w kostkę ogórka, starte białka jaj oraz trochę startego sera. Czynność powtórz co najmniej dwa razy.
5. Sałatkę z wierzchu posmaruj sosem i obsyp dokładnie z wierzchu startym żółtkiem.



przepisy.pl

Sałatka jarzynowa



 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- marchewki - 3 sztuki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 100 gramów
- musztarda sarepska - 2 łyżki
- kwaśne jabłka - 2 sztuki
- jajka gotowane na twardo - 3 sztuki
- kiszony ogórek - 2 sztuki
- puszka zielonego groszku 200g - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Obierz marchewki, seler, pietruszkę. Umyj i ugotuj w garnku, aż zmiękną.
2. Jajka, jabłko i ogórka pokrój w małą kostkę .
3. Wymieszaj dokładnie, dodaj zielony groszek. Połącz z majonezem. Dopraw do smaku musztardą, czarnym pieprzem i solą, jeśli uznasz, że jest to konieczne.

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



Świąteczna sałatka warstwowa z jajkiem, buraczkami i śledziem

przepisy.pl



Składniki:

- jajka - 4 sztuki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 6 łyżek
- buraki średniej wielkości - 2 sztuki
- szczypior - 1 pęczek
- śledzie matias, płyty

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Buraki obierz, zawiń w aluminiową folię i piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C 45-60 minut. Wystudź i zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
2. Śledzie odsącz i osusz z nadmiaru oleju układając je na papierowym ręczniku. Następnie pokrój w niedużą kostkę. Jajka również pokrój w kostkę, podobnej wielkości.
3. Na dnie salaterki ułóż pokrojone śledzie, następnie pokryj je dwoma łyżkami majonezu.
4. Teraz wyłóż starte buraczki i ponownie pokryj majonezem.
5. Na majonez wyłóż pokrojone jajka i pokryj pozostałym majonezem. Rozsmaruj równomiernie i posyp drobno pokrojonym szczypiorem. Sałatkę podawaj schłodzoną, najlepiej z pieczywem.

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