



5 szybkich i prostych sałatek



Mamy dla Ciebie 5 prostych, szybkich i przede wszystkim smacznych przepisów na sałatki. Z wielofunkcyjną krawalnicą Nicer Dicer Quick rekomendowaną przez Delimano przygotujesz je szybko i bez trudu. A jajka w każdej Twojej sałatce będą Iścić niczym złoto, ponieważ będą idealnie ugotowane w jajowarze Delimano Utile Egg Master. Oto doskonałe połączenie dwóch produktów, które wyręcą Cię w przygotowywaniu domowych sałatek!

Potrzebujesz tylko dwóch rzeczy

Jajka idealne: nie za miękkie, nie za twarde i bez popękanych skorupki! I tak łatwe w obieraniu!



Maks. 7 jaj



Niewielka ilość wody



Przy pomocy **Nicer Dicer Quick** pokrój ugotowane jajka w idealną kostkę!

Ostrza Nicer Dicer Quick sprawnie pokroją jajka w kostkę, nie miażdżąc ich. Ale to nie wszystko! Możesz także pokroić prawie każde warzywo lub owoc. Dzięki ostrzom ze stali nierdzewnej pokroisz wszystko zaledwie w kilka sekund. Możesz przyrządzać swoje sałatki bez wysiłku z genialnym i prostym urządzeniem, jakim jest Nicer Dicer Quick.



5-mm ostrza do cienkich plasterów

Ostrza do krojenia w kostkę lub słupki

10-mm ostrza do grubszych plasterów

Ostrza do krojenia w ćwiartki

Spis treści

5
SAŁATKA SZEFA KUCHNI Z TUŃCZYKIEM

7
SAŁATKA FARMERSKA

9
SAŁATKA JAJECZNA

11
SAŁATKA ROSYJSKA

13
SAŁATKA SIEKANA



Salatka szefa kuchni z tuńczykiem

SKŁADNIKI

- 2 puszki tuńczyka (po 140 g)
- 100 g słodkiej kukurydzy (z puszki)
- 1 mała sałata lodowa
- 1 żółta papryka
- ½ ogórka
- 80 g szynki gotowanej
- 100 g pomidorków koktajlowych
- 4 jajka na twardo

Dressing

- 1 łyżka octu balsamicznego
- 1 łyżka soku z cytryny
- 3 łyżki soku pomarańczowego
- 3 łyżki jogurtu naturalnego
- 2 łyżki śmietany do sałatek
- sól
- czarny pieprz



PRZYGOTOWANIE

Odsączyć tuńczyka i kukurydżę. Rozdrobnić tuńczyka widelcem. Sałatę umyć i poszatkować na niewielkie kawałki. Paprykę umyć, przekroić na pół i oczyścić z nasion. Ogórek umyć, osuszyć, pokroić na kawałki o długości ok. 5 cm i pokroić w cienkie plastry. Pokroić paprykę w kostkę. Następnie pokroić szynkę w cienkie plastry i razem z plasterkami ogórka ułożyć na sałatce. Pomidorki umyć i pokroić w ćwiartki i usunąć twarde części. Pokrojone pomidorki włożyć do miski z tuńczykiem i kukurydżą. Obrane jajka pokroić na ćwiartki. Aby przygotować dressing, wymieszaj ocet balsamiczny, sok z cytryny, sok z pomarańczy, jogurt i śmietanę. Doprawić solą oraz pieprzem i wymieszać z pozostałymi składnikami. Następnie udekorować sałatkę jajkami.

Salatka farmerska



SKŁADNIKI

- 2 jajka
- 1 puszka słodkiej kukurydzy (ok. 285 g)
- 150 g pomidorków koktajlowych
- 1 żółta papryka
- ½ ogórka
- 1 czerwona cebula
- ½ sałaty lodowej
- 150 g boczku w plasterkach

Dressing

- 2 łyżki białego octu winnego
- sól
- czarny pieprz
- 1-2 łyżeczki musztardy dijon
- 1-2 łyżeczki płynnego miodu
- 3 łyżki oliwy z oliwek



PRZYGOTOWANIE

Jajka ugotować na twardo przez ok. 10-12 minut. W tym czasie odsączyć kukurydzę i umyć pomidorki. Ugotowane jajka schłodzić w wodzie, obrać i pociąć na ćwiartki lub słupki. Paprykę umyć, przekroić na pół i oczyścić z nasion. Ogórek umyć i osuszyć. Cebulę obrać i przekroić na pół. Sałatę umyć, porwać na małe kawałki i włożyć do większej miski. Pokroić cebulę na cienkie plasterki. Pokroić paprykę i ogórek w kostkę lub słupki. Pomidorki pokroić w ćwiartki. Dodać wszystkie składniki do miski z kukurydzą.

Aby sporządzić dressing, wymieszać ocet, sól, pieprz, musztardę i miód. Dodać oliwę, mieszając dressing trzepaczką. Na rozgrzanej patelni podsmażyć boczek, aż będzie chrupiący. Nadmiar tłuszczu odsączyć na papierowym ręczniku kuchennym. Dokładnie wymieszać sałatkę z dressingiem i udekorować jajkami i boczkiem.



Salatka jajeczna

SKŁADNIKI

- 4 jajka
- ½ czerwonej papryki
- 100 g szynki gotowanej
- 4 średniej wielkości korniszony
- 8 czarnych oliwek bez pestek

Dressing

- ½ pęczka świeżego szczypiorku
- ½ opakowania rzeżuchy
- 150 g kwaśnej śmietany
- 1 łyżka średnio ostrej musztardy
- 1 łyżka octu ziołowego
- sól
- czarny pieprz



PRZYGOTOWANIE

Jajka ugotować na twardo przez ok. 10-12 minut. W tym czasie przekroić paprykę na pół i usunąć nasiona. Paprykę i szynkę pokroić w kostkę lub słupki. Pokroić oliwki i korniszony w cienkie plasterki. Ugotowane jajka schłodzić w wodzie, obrać i pokroić w cienkie plasterki. Wymieszać wszystkie składniki. Szczypiorek opłukać, otrząsnąć z wody i drobno posiekać. Aby przygotować dressing wymieszać kwaśną śmietanę, musztardę, ocet, sól i pieprz. Mieszając, dodać szczypiorek. Wlać dressing do salátky, dokładnie wymieszać i ułożyć na talerzykach. Pokroić rzeżuchę i udekorować nią salatkę.

Salatka rosyjska



SKŁADNIKI

- 2 duże ziemniaki
- 250 g marchewki
- 250 g mrożonego groszku
- 250 g pikli
- 3 jajka na twardo
- 90 ml kwaśnej śmietany
- 90 ml majonezu
- 1 łyżka octu z cydru jabłkowego lub soku z cytryny
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE

Ugotować ziemniaki i marchewkę (ok. 10 minut). Pokroić ugotowane warzywa w kostkę. Osobno ugotować groszek i ostudzić. Jajka pokroić w kostkę lub słupki. Pikle pokroić na cienkie plasterki.

Wymieszać śmietanę, majonez, ocet lub sok z cytryny, dodać sól i pieprz. Delikatnie wymieszać wszystkie składniki. Salatę schłodzić w lodówce.



Salatka siekana

SKŁADNIKI

- 65 g czerwonej cebuli
- 2 duże jajka
- sól
- pęczek szparagów
- 1 łyżeczka musztardy dijon
- 2 łyżki octu
- 1 limonka (1 łyżeczka startej skórki i sok)
- 1 łyżeczka cukru
- świeżo zmielony czarny pieprz
- 65 ml oliwy z oliwek extra vergine
- 1 główka sałaty masłowej
- 250 g rzodkiewki (1 pęczek)
- pół ogórka szklarniowego bez pestek
- 250 g pomidorków koktajlowych
- 6-8 kolb kukurydzy mini
- 2 awokado Hass

PRZYGOTOWANIE

Cebulę namoczyć w zimnej wodzie przez ok. 15 minut. W tym czasie ugotować jajka na twardo. W garnku zagotować wodę i lekko posolić. Wrzucić szparagi i gotować ok. 2 minuty. Odcedzić i schłodzić pod zimną wodą.

Dressing: W salaterce wymieszać musztardę, ocet, cukier i skórkę z limonki z sokiem. Doprawić solą i pieprzem. Dodać oliwę, mieszając dressing trzepaczką.

Odcedzić szparagi i posiekać. Salatę porwać na kawałki. Rzodkiewkę i ogórek pokroić w kostkę. Pomidorki przekroić na pół. Kolby mini kukurydzy oraz awokado pokroić w kostkę. Wymieszać sałatę, szparagi, rzodkiewkę, ogórek, pomidorki, kukurydzę i awokado. Jajka obrać i pokroić. Cebulę pokroić w kostkę i dodać do salátky. Wlać dressing i wymieszać całość. Doprawić solą i pieprzem.





www.delimano.pl

Copyright© 2019 TOP SHOP International SA, Switzerland

Gotuj i świętuj każdego dnia!