



# 10 SAŁATEK, KTÓRE ZROBISZ PO GRILLU



przepisy.pl



przepisy.pl

# Pikantna sałatka meksykańska z ryżem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pierś z kurczaka - 200 gramów
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- ryż - 1 szklanka
- Sos sałatkowy paprykowo-ziółowy Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona fasola z puszki - 1 opakowanie
- biała fasola z puszki - 1 opakowanie
- kukurydza z puszki - 1 opakowanie
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 4 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój w kostkę, dopraw przyprawą Knorr i usmaż na patelni. Ryż ugotuj.
2. Fasolę białą, czerwoną i kukurydzę odcedź.
3. Wymieszaj w misce ugotowany ryż z fasolkami i kukurydzą oraz mięsem.
4. Sos sałatkowy Knorr połącz z Ketchupem Hellmann's, a następnie dodaj do sałatki. Możesz też doprawić potrawę kilkoma kroplami sosu tabasco. Podawaj z chipsami nachos.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](http://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Sałatka gyros z makaronem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pierś z kurczaka - 300 gramów
- Sos sałatkowy 2w1 Sałatka Gyros Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa Uniwersalna Delikat Knorr** - 1 łyżka
- makaron farfalle (kokardki) - 1 opakowanie
- papryka czerwona lub zielona - 1 sztuka
- ogórek - 4 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- koperek - 0.5 pęczków
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- jogurt naturalny - 2 łyżki
- olej - 10 mililitrów

## Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu.
2. Pierś z kurczaka umyj, osusz i pokrój w paski. Następnie posyp przyprawą Delikat Knorr.
3. Usmaż kurczaka na rozgrzanej patelni z olejem.
4. Paprykę oczyść z nasion i razem z ogórkiem oraz cebulą pokrój w kostkę.
5. Przygotuj sos, łącząc Majonez Babuni Hellmann's, jogurt i zawartość opakowania sos sałatkowy Knorr.
6. W dużej misce wymieszaj kurczaka, makaron, pokrojone warzywa, posiekany koperek i przygotowany sos. Podawaj sałatkę posypaną grzankami z opakowania sałatki Knorr.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Sałatka makaronowa z szynką



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- makaron - 200 gramów
- Sos sałatkowy Szefa Knorr** - 1 opakowanie
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- ser żółty - 100 gramów
- szynka konserwowa - 200 gramów
- ogórki kiszone - 4 sztuki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- kukurydza z puszki - 200 gramów
- pieprz - 1 szczypta
- oregano - 1 łyżeczka
- grzanki - 20 gramów

## Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron w lekko osolonym wrzątku. Odcedź i schłódź.
2. Pokrój szynkę, ser, ogórki i paprykę w kostkę. Dodaj do makaronu.
3. Dodaj również odsączoną z zalewy kukurydzę.
4. Przygotuj sos sałatkowy. Wymieszaj zawartość opakowania Knorr z majonezem oraz ketchupem. Wymieszaj składniki sałatki z sosem. Dopraw. Przełóż do misek i posyp grzankami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Sałatka z bobem i fasolą szparagową



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- bób świeży lub mrożony - 300 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 100 gramów
- fasolka szparagowa świeża lub mrożona - 200 gramów
- boczek wędzony - 200 gramów
- pestki dyni - 100 gramów
- suszone pomidory - 100 gramów
- rodzynki - 50 gramów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- ocet jabłkowy - 50 mililitrów
- cukier - 1 łyżka
- lubczyk - 1 łyżka
- pieprz - 1 szczypta

## Sposób przygotowania:

1. Świeży bób wrzucić na gotującą się, osoloną wodę. Gotuj około 8 minut. W tej samej wodzie sparzyć oczyszczoną fasolkę szparagową i gotuj ją około 10-12 minut. Z bobu usuń skórkę, fasolkę pokroić na mniejsze kawałki.
2. Boczek pokroić w kostkę i usmażyć go na chrupiące skwarki. Na papierowym ręczniku odsączyć boczek z tłuszczu i wymieszać z bobem i fasolą.
3. Dodaj pokrojoną w kostkę czerwoną cebulę, pokrojone w kostkę suszone pomidory, rodzynki oraz pestki dyni.
4. W misce, w occie jabłkowym rozpuść łyżkę cukru, dodaj lubczyk i majonez. Powstały sos połącz z pozostałymi składnikami, dopraw do smaku pieprzem. Sałatkę odstaw do lodówki na co najmniej godzinę, aby się przegryzła.



przepisy.pl

# Sałatka z grillowanych warzyw z makaronem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- makaron penne (ugotowany) - 200 gramów
- Sos sałatkowy paprykowo-ziołowy Knorr** - 1 opakowanie
- papryka czerwona - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- bakłażan - 0.5 sztuk
- pomidory, pokrojone w ćwiartki - 4 sztuki
- ocet balsamiczny - 1 łyżka
- czosnek posiekany, ząbek - 2 sztuki
- świeża bazylia kilka listków
- oliwa z oliwek - 4 łyżki

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj wyrazisty paprykowo – ziołowy sos – zawartość opakowania Knorr wymieszaj z trzema łyżkami wody, 3 łyżkami oliwy, octem i czosnkiem.
2. Paprykę, bakłażana oraz cebulę pokrój w plastry, skrop oliwą i zgrilluj.
3. W misce połącz wszystkie składniki sałatki, dodaj przygotowany sos i wymieszaj. Gotową sałatkę przełóż do salaterki i udekoruj listkami bazylii. Podawaj z pieczywem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Sałatka z serem pleśniowym i kapustą pekińską



 15 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- kapusta pekińska - 1 sztuka
- Sos sałatkowy Szefa Knorr** - 1 opakowanie
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- orzechy włoskie - 3 łyżki
- rodzynki - 2 łyżki
- ser z niebieską pleśnią - 120 gramów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- jogurt - 2 łyżki
- grzanki - 20 gramów

## Sposób przygotowania:

1. Kapustę pekińską poszatkuj i przelóż do miski.
2. Rodzynki namocz w ciepłej wodzie. Następnie wraz z orzechami dodaj je do kapusty pekińskiej.
3. Przygotuj sos sałatkowy. Wymieszaj zawartość opakowania Knorr z majonezem i ketchupem Hellmann's. Tak przygotowany dressing nada sałatce aksamitnego smaku. Połącz sos z pozostałymi składnikami. Dokładnie wymieszaj i nakładaj sałatkę na talerze.
4. Wierzch sałatki posyp posiekaną natką pietruszki oraz pozostałym pokruszonym serem. Na koniec dodaj grzanki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Sałatka z tortellini z brokułami i szynką



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- tortellini z grzybami - 400 gramów
- brokuł - 1 sztuka
- Sos sałatkowy Cezar Knorr** - 1 opakowanie
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- szynka w plastrach - 125 gramów
- kukurydza z puszki - 1 opakowanie
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- majonez - 3 łyżki
- jogurt - 2 łyżki
- grzanki - 20 gramów
- ser żółty starty - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

1. Tortellini ugotuj i pozostaw do wystygnięcia. Natkę posiekaj.
2. Brokuł podziel na różyczki, szynkę pokrój w paski, kukurydzę odsącz.
3. Przygotuj sos sałatkowy. Wymieszaj zawartość opakowania Knorr z majonezem i startym serem.
4. Połącz składniki z pierożkami tortellini.
5. Podawaj sałatkę udekorowaną natką pietruszki i grzankami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)





przepisy.pl

# Sałatka z wędzonym kurczakiem i serem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- wędzona pierś z kurczaka - 300 gramów
- Sos sałatkowy Szefa Knorr** - 1 opakowanie
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- ser wędzony - 100 gramów
- kukurydza z puszki - 1 opakowanie
- słonecznik łuskany lub pestki dyni - 2 łyżki
- por - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 2 łyżki
- grzanki - 20 gramów

## Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka potnij na nitki, a ser wędzony i pora pokrój w paski. Kukurydzę odsącz z zalewy.
2. Przygotuj sos sałatkowy. Wymieszaj zawartość opakowania Knorr z majonezem i ketchupem.
3. W dużej misce wymieszaj mięso kurczaka, ser, pora, kukurydzę, słonecznik i sos sałatkowy.
4. Podawaj sałatkę posypaną grzankami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://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](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Sałatki 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](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Zielona herbata z ogórkiem



## Składniki:

- Lipton Clear Green Citrus** - 2 sztuki
- zielony ogórek - 1 sztuka
- gałązki mięty - 2 sztuki
- cytryna - 2 plastry
- syrop barmański - 100 mililitrów

 0 minut  2 osoby  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Ogórka pokrój w kostkę wstaw do zamrażalki.
2. Dwie torebki zielonej herbaty Liptona zalej 400 ml gotującej się wody. Napar przykryj spodkiem i odstaw aby wystygł.
3. Na dno szklanki wlej około 50 ml syropu dodaj zmrożone kostki ogórka, plastry cytryny, gałązkę mięty. Całość uzupełnij zimnym naparem z herbaty.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)