

Sałatka z mortadelą

Sałatka z mortadelą – klasyka w nowej odsłonie

Delikatna mortadela w towarzystwie chrupiących ogórków i aromatycznej cebuli tworzy kompozycję, która zachwyci każdego miłośnika włoskich smaków. Ta prosta sałatka to doskonały sposób na szybki posiłek, który zaskakuje głębią smaku. Wystarczy połączyć pokrojone składniki z sosem paprykowo-ziołowym Knorr, aby stworzyć danie, które będzie ozdobą każdego stołu.

Dla kogo?

Sałatka z mortadelą to propozycja dla wszystkich, którzy cenią sobie włoskie smaki w nowoczesnym wydaniu. Sprawdzi się zarówno jako lekka kolacja dla całej rodziny, jak i jako przekąska dla niespodziewanych gości. Jest też idealnym rozwiązaniem dla zapracowanych, którzy szukają szybkiego, ale pełnowartościowego posiłku.

Na jaką okazję?

Ta kolorowa sałatka będzie gwiazdą letniego grilla, piknikowego koszyka czy rodzinnego obiadu. Doskonale sprawdzi się również jako przystawka podczas spotkań z przyjaciółmi. Podana z chrupiącą bagietką wieloziarnistą lub pajdą chleba z kremowym serkiem stanie się pełnoprawnym daniem głównym.

Czy wiesz, że?

Mortadela to tradycyjna włoska wędlina pochodząca z Bolonii, charakteryzująca się delikatnym smakiem mięsa wieprzowego i słoniny z nutą gorczycy. Początkowo była przysmakiem

arystokracji, a dziś jest jednym z najpopularniejszych włoskich wyrobów wędliniarskich na świecie.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Czerwona cebula zamiast białej nada sałatce łagodniejszy smak, a ogórki kiszane wprowadzą przyjemną kwasowość. Możesz też wzbogacić sałatkę o pomidorki koktajlowe, oliwki czy ser mozzarella. Na wierzchu posyp świeżymi ziołami – bazylią, koperkiem lub natką pietruszki dla dodatkowego aromatu.