






przepisy.pl

Kolorowa sałatka z pulpecikami



 60 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- sałata lodowa - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- koperek siekany - 2 łyżki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- natka pietruszki siekana - 1 pęczek
- polędwica wołowa - 300 gramów
- jajko - 1 sztuka
- sól morska - 2 szczypty
- pieprz - 2 szczypty
- jogurt naturalny - 100 gramów
- suszone pomidory - 4 łyżki
- Sos sałatkowy czosnkowo-zielony Knorr** - 1 opakowanie
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 opakowanie

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Polędwice zmielić, dodać jajko i przyprawy. Uformować małe kulki. Włożyć do garnka i zalać jogurtem dodać natkę pietruszki, ziele angielskie, liść laurowy i bulinetkę, doprawić. dusić do miękkości
2. Umyć sałatę, osuszyć porwać i ułożyć na talerzu. Paprykę umyć pokroić w słupki. Cebulę obrać, pokroić w piórka.
3. Ułożyć warzywa na sałacie.
4. Dodać pulpety, posypać suszonymi pomidorami. Polać sosem.

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