



przepisy.pl

## Sałata z pieczoną papryką, oliwkami i serem feta



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mix sałat - 2 opakowania
- papryka czerwona - 2 sztuki
- Sos sałatkowy grecki Knorr** - 1 opakowanie
- pomidor - 1 sztuka
- ser feta - 120 gramów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- oliwki czarne - 20 sztuk
- oliwa - 3 łyżki
- woda - 3 łyżki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- gałązki świeżego rozmarynu - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 4 sztuki

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

### Sposób przygotowania:

1. Nagrzej piekarnik do 220 °C. Papryki dokładnie umyj, wykrój gniazda nasienne i wybierz ze środka wszystkie pestki oraz białe włókna. Na blasze z pergaminem ułóż papryki skórą do góry i wstaw do nagrzanego piekarnika.
2. Piecz około 20 minut. Papryki będą upieczone, gdy skórka lekko się przypali. Po tym czasie wyjmij je z piekarnika i przełóż do worka foliowego. Zamknij szczelnie, aby papryka zaparowała i wystygła.
3. Obierz papryki ze skóry i podziel każdą na około 5 części. Częstki papryk układaj w pojemniku, polej małą ilością oleju i posyp solą, posiekany czosnek i igiełkami rozmarynu.
4. Na środku talerza ułóż mieszankę sałaty i polej ją sosem Knorr przygotowanym zgodnie z opisem podanym na opakowaniu.
5. Na sałacie rozłóż kawałki pieczonej papryki, pokrojone części pomidora, posyp plasterkami cebuli i pokrojoną w kostkę fetą. Między paprykami i na brzegach rozłóż czarne oliwki. Sałatkę udekoruj gałązkami ziół lub zieloną pietruszką.

---

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)