



przepisy.pl

Sałatka brokułowa z serem feta



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- brokuły - 200 gramów
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Koperkowo-ziolowy z goriczą Knorr** - 1 opakowanie
- pierś z indyka (może być polędwiczka) - 250 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka
- ser feta - 100 gramów
- płatki migdałów - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- sok z cytryny - 3 łyżki
- jogurt naturalny - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Brokuły podziel na nieduże różyczki i sparz je krótko we wrzącej lekko osolonej wodzie. Wystudź.
2. Pierś z indyka osusz papierowym ręcznikiem, skrop oliwą i posyp przyprawa do kurczaka. Mięso usmaż na grillowej patelni (po 5-6 minut z każdej strony). Zdejmij z patelni i także wystudź.
3. Ser i indyka pokrój w kostkę (1,5 cm x 1,5 cm), płatki migdałów opiecz na suchej rozgrzanej patelni.
4. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z jogurtem i sokiem z cytryny.
5. W płaskiej salaterce rozłóż brokuły, pokrojone mięso indyka oraz ser. Całość polej przygotowanym sosem, a wierzch sałatki posyp palonymi migdałami. Sałatkę podawaj z grzankami.

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