



Sałatka królewska

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- sałata - 1 sztuka
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 2 łyżeczki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak**
- karkówka bez kości - 400 gramów
- cebula czerwona - 1 sztuka
- kukurydza z puszki - 1 opakowanie
- pomidor - 4 sztuki
- ogórek zielony - 1 sztuka
- oliwa - 3 łyżeczki

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

Sposób przygotowania:

1. Pomidory pokrój w cząstki, cebulę w plastry a ogórka w kostkę.
2. Na czterech talerzach rozłóż porwaną sałatę, pomidora i ogórka.
3. Posyp kukurydzą, przykryć plasterkami cebuli. Oprósz pieprzem i skropić oliwą.
4. Mięso pokrój na 4 plastry, lekko rozbij i oprósz Marynatą do mięs Knorr i wstaw na 45 min do lodówki.
5. Na rozgrzanym tłuszczu przesmaż mięso po kilka minut z każdej strony.
6. Gorące mięso połóż na przygotowanych porcjach sałatki. Podawać z białym pieczywem.

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