



Sałatka pieczarkowa z gotowanym jajkiem i serem żółtym - VIDEO

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- pieczarki - 600 gramów
- jajka - 4 sztuki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- Sos sałatkowy koperkowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- ser żółty - 200 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ogórek kwaszony - 3 sztuki
- Majonez Hellmann's Babuni** - 6 łyżek
- ciepła woda - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki ugotuj ok. 10 minut w lekko osolonej wodzie. Następnie odcedź i odstaw do ostygnięcia. Gdy grzyby będą już miękkie, pokrój je w cząstki.
2. Ogórka i cebulę pokrój w kostkę. Ser żółty najpierw w plastry, a następnie w cienkie paski.
3. Jaja ugotuj na twardo i pokrój w kostkę. Odłóż jedno jajko do dekoracji.
4. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z majonezem Hellmann's i wodą w dużej misce.
5. Dodaj pieczarki, cebulę, jaja, ogórka, ser i posiekaną natkę pietruszki. Wszystko delikatnie wymieszaj i przełóż do salatek.
6. Odłożone jajko pokrój w cząstki i udekoruj sałatkę.

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