



przepisy.pl

Sałatka po śródziemnomorsku



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- mix sałat - 1 opakowanie
- feta w kostce - 200 gramów
- pomidorki cherry - kilka sztuk - 7 sztuk
- mozzarella (duże kulki) - 4 sztuki
- rozmaryn - kilka gałązek - 3 sztuki
- czarne oliwki - garść - 5 sztuk
- jogurt grecki - 400 gramów
- sałata rzymska - 1 sztuka
- tymianek suszony - 1 łyżeczka
- kotlety schabowe bez kości - 4 plastry
- Sos sałatkowy paprykowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Kotlety schabowe umyc osuszyć papierowym ręcznikiem. Pokroić w kostkę, wrzucić do miski. Wsypać pół opakowania sosu sałatkowego, dodać oliwę z oliwek, sól i pieprz troszkę tymianku. Wszystko wymieszać i odstawić na 30 minut do lodówki pod przykryciem.
2. Następnie mięso usmażyć na patelni z odrobiną oleju. Położyć na talerzu umyte liście sałaty rzymskiej na to mix sałat, pomidorki cherry przekrojone na połówki, kostkę fety oraz usmażone kawałki schabu.
3. Z gałązek rozmarynu zrobić szaszłyki nakłuc na nie kulki mozzareli, oliwki oraz pomidorki.
4. Z jogurtu zrobić dressing: dodać tymianek ewentualnie ząbek czosnku. Wymieszać, schłodzić i podawać do sałatki

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