



Sałatka teksańska - VIDEO

przepisy.pl



 30 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- sałata lodowa - 300 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- wołowina (połędwica lub rostbef) - 200 gramów
- boczek - 200 gramów
- ser pleśniowy niebieski - 50 gramów
- pieczarki - 100 gramów
- pomidor - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- awokado - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 50 mililitrów
- olej słonecznikowy - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj sos sałatkowy. Wymieszaj zawartość opakowania Knorr z majonezem oraz ketchupem. Dodaj pokruszony ser pleśniowy.
2. Sałatę umyj, porwij na mniejsze kawałki i pomieszaj z sosem. Następnie rozłóż na talerze.
3. Awokado obierz ze skórki, usuń ze środka pestkę, następnie pokrój w kostkę i ułóż na sałacie. Cebulę i pomidory pokrój w kostkę, pieczarki w pół-plastry. Podobnie jak awokado, ułóż je na sałacie.
4. Na patelnię wlej olej. Pokrój boczek w paski, przełóż go na patelnię i dokładnie wysmaż na skwarki. Następnie przełóż na sałatę. Wołowinę pokrój w paski i oprósź Przyprawą do mięs Knorr. Podsmaż na tej samej patelni, na której smażył boczek. Po usmażeniu również umieść ją na sałacie. Przed podaniem posyp sałatkę grzankami.

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