



przepisy.pl

Sałatka z brokułami i fetą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- brokuł - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- groszek cukrowy - 150 gramów
- Sos sałatkowy grecki Knorr** - 1 opakowanie
- ser feta - 1 opakowanie
- masło - 2 łyżki
- woda - 3 łyżki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Brokuł podziel na różyczki i wraz z groszkiem cukrowym ugotuj na półtwardo w osolonym wrzątku.
2. Warzywa schłódź w zimnej wodzie, aby nie straciły koloru. Jeśli używasz groszku cukrowego mrożonego, wystarczy, gdy go tylko sparzysz w osolonym wrzątku, bez gotowania.
3. Cukinię pokrój w dość cienkie plastry, oprósź oregano, pieprzem oraz odrobiną soli. Przesmaż szybko na lekko rozgrzanym maśle i schłódź. Należy uważać, aby masło się nie przypaliło, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.
4. Sos sałatkowy grecki wymieszaj z wodą, następnie połącz z oliwą z oliwek.
5. Ser feta pokrój w kostkę.
6. Brokuły, groszek cukrowy oraz cukinię połącz z sosem, wyłóż do salaterki i obłóż fetą. Następnie podawaj.

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