



przepisy.pl

Sałatka z dyni z serem feta i pomidorkami cherry



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- dynia marynowana - 200 gramów
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- roszponka - 0.5 opakowań
- pomidorki cherry - 8 sztuk
- ser feta - 100 gramów
- kiełki słonecznika
- ziarna słonecznika - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- woda - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ziołowy sos sałatkowy mieszając zawartość opakowania Knorr z trzema łyżkami wody oraz oliwą. Dynię odcedź, pomidorki pokrój na połówki a ser w niedużą kostkę.
2. Roszponkę umyj i osusz a następnie wyłóż na półmisek. Następnie wyłóż pozostałe składniki: dynię, pomidorki, ser oraz kiełki.
3. Pestki słonecznika upraż na rozgrzanej suchej patelni.
4. Całość polej przygotowanym włoskim sosem i posyp pestkami słonecznika. Gotową sałatkę podawaj z chrupiącym pieczywem.

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