



przepisy.pl

Sałatka z fetą i awokado - VIDEO



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- wędzony boczek w plastrach - 250 gramów
- Sos sałatkowy Szefa Knorr** - 1 opakowanie
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- mix sałat - 250 gramów
- ser feta - 200 gramów
- dojrzałe awokado - 2 sztuki
- pomarańcze - 3 sztuki
- grzanki - 20 gramów

[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.
2. Awokado obierz, wyjmij pestkę i pokrój w kostkę. Pomarańcze obierz ze skóry, białej otuliny i wytnij z nich błony. Ser feta pokrój w kostkę. Umieść produkty w misce z dresingiem i dodaj sałatę.
3. Boczek pokrój w kostkę i podsmaż na patelni. Usuń wytopiony tłuszcz, boczek dodaj do pozostałych składników.
4. Całość dokładnie wymieszaj, nałóż do głębokich talerzy i udekoruj grzankami.

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