



przepisy.pl

Sałatka z grzankami i polędwicą



 30 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- papryka żółta - 5 sztuk
- kapusta pekińska - 0.25 sztuk
- Sos sałatkowy koperkowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- ogórek gruntowy średni - 1 sztuka
- pomidor duży - 1 sztuka
- ser żółty pikantny - 5 dekagramów
- szczypior młody pokrojony - 4 łyżki
- olej słonecznikowy - 4 łyżki
- polędwica surowa-wędzona cienkie plasterki-małe - 20 sztuk
- grzanki - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Papryki przekrój na połówki. Usuń gniazda nasienne. Odłóż 8 połówek, a 2 pokrój w kosteczkę. Z pomidora usuń pestki i pokrój je w kostkę. Ogórka pokrój w słupki bez obierania. Ser pokrój w bardzo drobną kostkę. Szczypior drobno posiekaj
2. Wymieszaj wszystkie składniki sałatki.
3. Do oleju dodaj sos sałatkowy Knorr oraz 2 łyżki wody. Wymieszanym sosem polej sałatkę.
4. Napełnij sałatką połówki papryk. Plasterki polędwicy zwijaj w ruloniki i umieść ozdobnie po 5 w każdej połówce papryki.

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