



przepisy.pl

Sałatka z mieloną wieprzową

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mielonka wieprzowa - 20 dekagramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 sztuka
- ser żółty - 15 dekagramów
- cebula - 1 sztuka
- papryka marynowana - 100 gramów
- sałata zielona liście - 10 sztuk
- majonez - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mielonkę wieprzową pokroić w cienkie paski. Ser żółty zetrzeć na tarce na grubych oczkach.
2. Cebulę obrać i drobno pokroić. Natkę pietruszki posiekaj. paprykę pokrój w kostkę.
3. składniki sałatki połącz, dodaj sos i wymieszaj.
4. Na półmisku rozłożyć liście sałaty. Wyłożyć na nie sałatkę. Udekorować papryką. Podawać sałatkę dobrze schłodzoną jako dodatek do dań lub do chleba.
5. Sos sałatkowy czosnkowy Knorr połącz z 2 łyżkami wody, majonezem i natką pietruszki. Paprykę pokrój w kostkę.

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