



przepisy.pl

Sałatka z mięsnymi kuleczkami i bratkami



 30 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone - 250 gramów
- cebula - 1 sztuka
- Przyprawa Do gyrosa Knorr - 3 łyżeczki
- słodkiej papryki w proszku - 1 łyżeczka
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- mąka do oprószenia
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- główka sałaty lodowej - 1 sztuka
- główka sałaty kolorowej - 1 sztuka
- papryka, pokrojona w plasterki - 1 sztuka
- ogórek, pokrojony w plasterki - 1 sztuka
- kukurydza z puszki - 150 gramów
- pomidorki koktajlowe - 10 sztuk
- żółty ser, pokrojony w kostkę - 70 gramów
- Sos sałatkowy Szefa Knorr** - 1 opakowanie
- ketchup - 2 łyżki
- woda - 1 łyżka
- starty żółty ser

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę posiekać w drobną kostkę i podsmażyć na oliwie z oliwek do zeszczenia. Mięso mielone wymieszać z podsmażoną cebulą, jajkiem, przyprawą do gyrosa, słodką papryką i posiekaną pietruszką. Formować małe kuleczki oprószając je mąką. Kulki podsmażyć na oliwie z oliwek, ostudzić.
2. Sałaty rozrywać do miski. Dodać paprykę, ogórek, kukurydzę, pomidorki koktajlowe pokrojone w ćwiartki, żółty ser i mięsne kuleczki.
3. Sos sałatkowy wymieszać z ketchupem, oliwą z oliwek i wodą, wymieszać z sałatką, dodać bratki.
4. Posypać grzankami. Podawać w miseczkach serowych.
5. Miseczki serowe: Blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia. Ser wysypać na blachę tworząc kółka. Podpiec w 200 st.C ok. 10 min. Ser natychmiast zdjąć z papieru i włożyć do miseczek tworząc miseczki serowe, zostawić do całkowitego wystudzenia. Smacznego!

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