



przepisy.pl

Sałatka z papryki i sera camembert ze świeżym szczypiorkiem



Składniki:

- czerwona papryka - 0.5 sztuk
- pieczarki - 4 sztuki
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- ser camembert - 0.3 sztuk
- Sos sałatkowy paprykowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa - 2 łyżki
- masło - 1 łyżka
- pieprz - 1 szczypta
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- sałata liście - 2 sztuki

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

 15 minut  1 osoba  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Oliwę połącz z przekrojonym na pół zębkiem czosnku i zawartością opakowania sosu sałatkowego Knorr.
2. Pieczarki pokrój w plastry, podsmaż na łyżce masła, aż odparuje z nich woda.
3. Paprykę pokrój w paseczki i podsmaż na łyżce oliwy aż lekko zmięknie. Posyp wszystko odrobiną soli.
4. Na talerz połóż dwa liście sałaty. Na środku ułóż kopczyk z ciepłych jeszcze pasków papryki, następnie koło papryki zaczynając od góry ułóż plastry pieczarek.
5. Ser pokrój w kawałki i rozłóż na sałatce. Pod wpływem ciepła zacznie się rozpuszczać.
6. Całość posyp obficie posiekanym szczypiorkiem. Z sosu wyjmij czosnek i polej nim sałatkę.

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