



Sałatka z pikantną cielęciną

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

Sos sałatkowy paprykowo-ziolowy Knorr - 1 opakowanie

marynata

- olej rzepakowy - 2 łyżki
- sos Worcester (ewentualnie jasny sojowy) - 2 łyżki
- ocet z czerwonego wina - 2 łyżki
- woda - 2 łyżki
- starty świeży imbir - 1 szczypta
- rozgnieciony ząbek czosnku - 1 sztuka
- pasta z ostrej papryki - 1 łyżka
- świeżo mielony czarny pieprz

pozostałe

- sznycel cielęcy - 1 kilogram
- długi ogórek - 300 gramów
- pomidory koktajlowe - 2 szklanki
- rukola liście
- szczypiorek - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój cielęcinę w cienkie plastry. Następnie wymieszaj składniki marynaty i umieść w niej cielęcinę.
2. Odstaw mięso na około 30 minut, po czym odsącz i smaż bez tłuszczu na teflonowej patelni. Odstaw do wystygnięcia.
3. Pokrój ogórka w cienkie plastry, a pomidory w połówki. Pozostaw 2 gałązki szczypiorku do dekoracji, resztę zaś posiekaj.
4. Przygotuj Sos sałatkowy paprykowo-ziolowy Knorr zgodnie z przepisem na opakowaniu.
5. Tuż przed podaniem sałatki wymieszaj ogórki z pomidorami, cielęciną, szczypiorkiem oraz rukolą. Następnie podziel je na porcje, a każdą z nich polej łyżką sosu i udekoruj szczypiorkiem. Dopraw do smaku, jeśli uznasz, że jest to konieczne.

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