



przepisy.pl

Sałatka z serem pleśniowym i kapustą pekińską



15 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- kapusta pekińska - 1 sztuka
- Sos sałatkowy Paprykowo-ziołowy Knorr - 1 opakowanie
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- orzechy włoskie - 3 łyżki
- rodzynki - 2 łyżki
- ser z niebieską pleśnią - 120 gramów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- jogurt - 2 łyżki
- grzanki - 20 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Kapustę pekińską poszatkuj i przełóż do miski.
2. Rodzynki namocz w ciepłej wodzie. Następnie wraz z orzechami dodaj je do kapusty pekińskiej.
3. Przygotuj sos sałatkowy. Wymieszaj zawartość opakowania Knorr z majonezem i ketchupem Hellmann's. Tak przygotowany dressing nada sałatce aksamitnego smaku. Połącz sos z pozostałymi składnikami. Dokładnie wymieszaj i nakładaj sałatkę na talerze.
4. Wierzch sałatki posyp posiekaną natką pietruszki oraz pozostałym pokruszonym serem. Na koniec dodaj grzanki.

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