



Sałatka z wołowiną

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwica wołowa - 300 gramów
- Sos sałatkowy włoski Knorr**
- Przyprawa do mięs Knorr**
- sałata masłowa - 0.5 sztuk
- pomidorki cherry czerwone - 200 gramów
- grejpfrut - 1 sztuka
- małe kulki mozzarelli - 150 gramów
- mały słoik marynowanych cebulek - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 20 mililitrów
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj polędwicę wołową i oczyść z błon. Zamarynuj, obsypując obficie Przyprawą do mięs Knorr. Odstaw na 60 minut.
2. Rozgrzej tłuszcz na patelni. Dodaj mięso i podsmaż na patelni ze wszystkich stron. Następnie piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez około 10 minut. Mięso powinno być różowe w środku (jeśli lubisz bardziej wypieczone, piecz je dłużej).
3. Przygotuj sałatkę, wymieszaj Sos sałatkowy włoski Knorr z niewielką ilością wody i oliwy.
4. Rozdrobnij sałatę masłową i ułóż w misce. Pokrój pomidorki. Dodaj do sałaty pomidorki, cebulki i kulki sera.
5. Grejfruta obierz, wytnij środkowe części i dodaj do całości.
6. Przełóż mięso po upieczeniu na ręcznik papierowy i odstaw na 5 minut. Następnie pokrój w grube plastry i dołóż do sałatki. Polej wszystko sosem sałatkowym. Podawaj natychmiast, najlepiej z pieczywem.

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