

Warstwowa sałatka z brzoskwiniami



Autor: **WaniliowImprowizacje**

Przepisów: **501** Ocena: **4190**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- kilka liści kapusty pekińskiej
- 0,5 cebuli
- 4 połówki brzoskwiń z syropu
- 0,5 puszki kukurydzy
- ok. 300g schabu
- 1 płaska łyżka przyprawy do mięsa wieprzowego
- 3 łyżki oleju
- 1 łyżka majonezu
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- kilka kropel soku z cytryny
- 1 ząbek czosnku
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Schab umyłam i osuszyłam ręcznikiem papierowym. Pokroiłam go w drobną kostkę i przełożyłam do miski. Mięso wymieszałam dokładnie z przyprawą do mięsa wieprzowego i olejem, a następnie usmażyłam na rumiano na patelni. Usmażone mięso wyłożyłam na talerz i wystudziłam. Z liści kapusty pekińskiej wykroiłam białe części, a zielone części drobno poszatkowałam. Cebulę obrałam i również drobno posiekałam. Brzoskwinie osączyłam z zalewy i pokroiłam w kostkę. Kukurydzę również odsączyłam z zalewy. Do szklanej salaterki wyłożyłam na dno połowę poszatkowanej kapusty. Na to wyłożyłam posiekaną cebulę i usmażone mięso. Na mięsie rozłożyłam brzoskwinie oraz kukurydzę. Majonez wymieszałam dokładnie z jogurtem naturalnym. Dodałam rozgnieciony przez praskę czosnek, sok z cytryny, sól i pieprz do smaku i jeszcze raz wymieszałam. Sosem polałam sałatkę. Na wierzch wyłożyłam resztę kapusty pekińskiej. Sałatkę schłodziłam w lodówce. Najlepiej, aby spędziła w niej minimum kilka godzin.

Twoje notatki do przepisu: