



Sałatka chińska z pietruszką i sosem śmietanowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Sałatka jest bardzo prosta w przygotowaniu. Przygotujesz ją z łatwością w swoim domu. Idealny pomysł na lekką kolację.

Danie: **Sałatki,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Mieszanke chińską wrzucamy na patelnię i dusimy pod przykryciem z dodatkiem oliwy z oliwek. Po około 8-10 min, kiedy warzywa zmiękną, mieszamy je i dodajemy pieprz oraz sól do smaku.

Krok 2

Po około 15-20 min warzywa powinny być miękkie, odstawiamy je do wystygnięcia.

Krok 3

Teraz wystarczy dodać do nich Śmietankę Łaciatą. Dzięki temu sałatka będzie miała kremową konsystencję. Wierzch sałatki posypujemy natką pietruszki.

Składniki:

- 1 opakowanie mieszanki chińskiej
- 4 łyżki Śmietany Mazurski Smak 12%
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- pieprz
- sól