



Kanapka na drugie śniadanie z kurczakiem i surówką „colesław”

przepisy.pl



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- chleb orkiszowy lub wieloziarnisty, kromki - 4 sztuki
- Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem** - 2 łyżki
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 1 łyżka
- biała kapusta - 0.25 sztuk
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- Rama Classic**
- marchewka - 0.5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka przekrój wzdłuż na pół aby filety były cieńsze, oprósź przyprawą Knorr i usmaż lub upiecz aż mięso będzie odpowiednio wysmażone i soczyste.
2. Kapustę poszatkuj, marchewkę zetrzyj na tarce o dużych oczkach i wymieszaj wszystko z sosem i ketchupem Hellmann's.
3. Kromki chleba posmaruj margaryną Rama – dzięki temu chleb się nie rozmoczy. Nałóż surówkę z kapusty.
4. Na wierzchu ułóż mięso pokrojone w cienkie plastry. Kanapkę przykryj drugą kromką posmarowanego chleba.

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