



przepisy.pl

Kanapka z kurczakiem i warzywami



 30 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 5 sztuk
- Przyprawa do kurczaka po prowansalsku Knorr** - 1 opakowanie
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- bagietka lub ciabatta - 5 sztuk
- woda - 1 łyżka
- pomidor - 2 sztuki
- ogórek - 1 sztuka
- sałata - 3 listków
- cebula czerwona - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- oliwki czarne - 10 sztuk
- olej - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon i rozbij lekko tłuczkiem, aby miało grubość nie większą niż 2 cm.
2. Przyprawę do kurczaka po prowansalsku Knorr wymieszaj z olejem, łyżką wody i natrzyj nim mięso. Smaż mięso na patelni około 10 minut, odwracając je co jakiś czas.
3. Ogórki, oliwki, cebulę i pomidory pokrój w plastry. Sałatę umyj, osusz i porwij na mniejsze liście.
4. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z Majonezem Babuni Hellmann's.
5. Usmażone mięso wyjmij ostrożnie z torebek i pokrój w plastry.
6. Bagietkę przekrój wzdłuż na pół. Posmaruj w środku obie części sosem majonezowym.
7. Najpierw połóż liście sałaty, następnie kawałki mięsa i na końcu pomidory, cebulę, ogórki i oliwki. Całą kanapkę zepnij wykałaczkami i podawaj, np. na drugie śniadanie.

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