



przepisy.pl

Sałata z grillowanym kurczakiem



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- filety z kurczaka - 2 sztuki
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 sztuka
- pół główki sałaty lodowej - 1 sztuka
- brzoskwinie z puszki - 4 sztuki
- orzechy pistacjowe - 1 łyżka
- orzechy włoskie - 1 łyżka
- pęczek szczypiorku - 1 sztuka
- oliwa - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Filety z kurczaka natrzyj oliwą i Przyprawą do złotego kurczaka Knorr. Odstaw na 5 minut.
2. Następnie upiecz je na grillu lub usmaż na patelni bez tłuszczu. Zawień usmażone filety w aluminiową folię.
3. Przygotuj sos sałatkowy Knorr według przepisu na opakowaniu.
4. Posiekaj połówki brzoskwini.
5. Następnie posiekaj orzechy oraz szczypiorek i wymieszaj z sałatą.
6. Pokrój filety z kurczaka w kostkę i ułóż na sałacie razem z kawałkami brzoskwiń. Na koniec polej całość sosem sałatkowym Knorr.

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