



przepisy.pl

Sałatka meksykańska z kurczakiem



 45 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka
- ryż - 200 gramów
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 2 opakowania
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 1 łyżka
- fasola w puszcze (mała) - 1 sztuka
- kukurydza w puszcze (mała) - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 6 łyżek
- Chili z Indii Knorr** - 1 szczypta
- kolendra - 1 pęczek
- woda - 6 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka opłucz i osusz. Następnie posyp Przyprawą do kurczaka Knorr, zawiń w folię aluminiową i upiecz w temperaturze 170 stopni przez 15 minut. Po wystudzeniu pokrój w kostkę 1x1 centymetr.
2. Ryż ugotuj w osolonej wodzie i wystudź.
3. Sosy Knorr połącz z 6 łyżkami wody, ketchupem, chilli, pokrojoną kolendrą i oliwą – wymieszaj.
4. W misce wymieszaj ryż z warzywną mieszanką, dodaj pokrojoną pierś oraz sos i wymieszaj wszystko razem – gotową sałatkę przełóż do salaterki i udekoruj listkami kolendry.

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