



przepisy.pl

Sałatka z cukinią



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kasza jaglana - 100 gramów
- Sos sałatkowy paprykowo-ziółowy Knorr** - 1 opakowanie
- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- pomidorki cherry - 10 sztuk
- czerwona cebula - 0.5 sztuk
- oliwa z oliwek - 6 łyżek
- woda - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Kaszę ugotuj według wskazówek umieszczonych na opakowaniu, a następnie wystudź.
2. Stwórz aromatyczny paprykowo - ziółowy sos mieszając zawartość opakowania Knorr z 3 łyżkami wody oraz 3 łyżkami oliwy.
3. W miseczce rozetrzyj kostkę rosółową z 3 łyżkami oliwy a następnie zamarynuj w powstałej paście piersi z kurczaka.
4. Zamarynowane piersi smaź na lekko rozgrzanej patelni po 4-5 minut z każdej strony. Po usmażeniu, piersi pokrój w kostkę o boku 1x1 cm.
5. Cukinię pokrój w plastry, skrop oliwą i usmaź na grillowej patelni. Cebulę pokrój w cienkie krążki a następnie porozdzielaj. Pomidorki pokrój na połówki.
6. W misce połącz ugotowaną kaszę, kurczaka, cukinię oraz pomidorki. Dodaj przygotowany sos i wszystko razem wymieszaj. Sałatkę przełóż do salaterki a na wierzchu ułóż krążki cebuli.

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