



Bagietka z kurczakiem

przepisy.pl



Składniki:

- bagietka - 0.5 sztuk
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- Curry Knorr** - 1 łyżka
- zielona sałata liście

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

15 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka pokrój na mniejsze kawałki, oprósź przyprawą Knorr i podsmaż na rozgrzanej patelni z margaryną.
2. Mięso odstaw do ostudzenia, następnie bardzo drobno pokrój, dodaj curry i majonez Hellmann's, który połączy składniki i nada daniu kremowy smak. Mieszaj składniki aż powstanie pasta.
3. Bagietkę pokrój na kromki i na każdą nałóż kawałek liścia sałaty oraz pastę z kurczaka i curry. Kanapki możesz udekorować natką pietruszki.

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