



# Cobb salad

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pierś z kurczaka - 3 sztuki
- awokado - 2 sztuki
- sałata lodowa - 1 sztuka
- sól - 0.5 łyżeczek
- cukier - 0.5 łyżeczek
- szczypiorek - 1 pęczek
- oliwa - 0.5 szklanek
- sok z cytryny - 1 łyżka
- mielony czarny pieprz - 0.25 łyżeczek
- musztarda Dijon - 2 łyżeczki
- jajko na twardo - 2 sztuki
- sos:
- roztarty ząbek czosnku - 1 sztuka
- czerwony ocet winny - 3 łyżki
- sałatka:
- kielki słonecznika - 2 opakowania
- bekon - 6 plastrów
- rokpol - 7 dekagramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Z bekonu zrób skwarki, jajka ugotowane na twardo pokrój.
2. Zmieszaj razem wszystkie składniki sosu prócz oliwy a następnie utrzyj je z oliwą.
3. Ugotuj kurczaka i odstaw pod przykryciem na kwadrans, a potem skrój w kostkę.
4. Pokrój miąższ owoców awokado w drobną kostkę.
5. Zmieszaj w misce mięso, sałatę, skwarki, ser, pomidory, awokado, kielki szczypiorek, jajka oraz sos.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)