



przepisy.pl

Karnawałowa sałatka z kurczakiem



30 minut 2 osoby Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- ryż - 10 dekagramów
- mandarynki - 3 sztuki
- gałązka winogron różowych bezpestkowych - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- sok z pomarańczy - 50 mililitrów
- Curry Knorr** - 0.5 łyżeczek
- bułka tarta - 0.25 szklanek
- olej do smażenia - 5 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj pierś z kurczaka, osusz i przekrój w poprzek na pół. Oprósz przyprawą Knorr.
2. Kawałki kurczaka maczaj w roztrzepanym jajku. Następnie obtocz w bułce tartej i usmaż na gorącym tłuszczu.
3. Usmażonego kurczaka odsącz na ręczniku papierowym. Gdy wystygnie, pokrój go w paski.
4. Ugotuj ryż na sypko. Mandarynki podziel na części.
5. Wymieszaj w misce ryż z mięsem, mandarynkami oraz winogronami. Na koniec połącz sok z pomarańczy z curry i polej nim sałatkę.

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