



przepisy.pl

Kolorowa sałatka warzywna z wędzonym kurczakiem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- groszek konserwowy (puszka) - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- kukurydza, puszka - 1 sztuka
- papryka czerwona (pokrojona w kostkę) - 1 sztuka
- pieczarki - 6 sztuk
- wędzone podudzie z kurczaka - 2 sztuki
- musztarda Dijon - 1 łyżeczka
- natka pietruszki (posiekana) - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso z kurczaka oddziel od kości i pokrój w niedużą kostkę (1x1 cm). Pieczarki pokrój w ósemki i sparz chwilę we wrzącej wodzie.
2. Przygotuj kremowy dressing – zawartość opakowania sosu sałatkowego Knorr rozmieszaj z majonezem, musztardą oraz posiekaną natką.
3. W misce połącz groszek, kukurydzę, pieczarki, pokrojone mięso z kurczaka oraz paprykę.
4. Dodaj przygotowany majonezowy sos i wszystko razem dokładnie wymieszaj. Gotową sałatkę przełóż do salaterki i podawaj.

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