



przepisy.pl

Sałata z pieczonym kurczakiem i truskawkami



Składniki:

- pierś z kurczaka, duża, pieczona ze skórą, z dodatkiem czosnku i oregano - 1 sztuka
- sałata masłowa liście - 8 sztuk
- truskawki drobne - 200 gramów
- olej rzepakowy - 3 łyżki
- woda - 3 łyżki
- miód - 0.33 łyżeczek
- koperek świeży listki - 2 łyżki

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

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka można upiec nacierając ją wcześniej solą, oregano i suszonym czosnkiem. W tym wypadku była użyta wystudzona część upieczonego w całości kurczaka.
2. Pierś pokrój na kawałki. Jeśli nie lubisz skóry usuń ją. Sałatę i truskawki opłucz i dobrze osącz. Z truskawek usuń szypułki a jagody pokrój na połówki. Sos grecki Knorr przygotuj zgodnie z zaleceniem producenta dodając nieco miodu. Odstaw na 15 minut żeby smaki się przegryzły.
3. Na talerzach rozłóż porwane na mniejsze kawałki liście sałaty. Posyp je truskawkami, ułóż kawałki kurczaka. Całość polej sosem (wymieszaj go ponownie przed użyciem) i posyp świeżymi listkami koperku. Podawaj od razu.

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