



Sałatka arabska

przepisy.pl

 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- kurczak pieczony - 300 gramów
- Sos sałatkowy koperkowo-zielony Knorr** - 1 opakowanie
- zielony groszek w puszcze - 400 gramów
- pomarańcze - 2 sztuki
- ryż - 2 szklanki
- migdały - 1 szklanka
- rodzynki - 1 szklanka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- posiekany koperek - 2 łyżki
- pieprz
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Migdały posiekaj, a pieczonego, zimnego kurczaka pokrój w kostkę.
2. Ryż ugotuj, a migdały i rodzynki sparz. Groszek odcedź z zalewy.
3. Pomarańcze obierz ze skórki i podziel na części. koper posiekaj.
4. Do soku z cytryny i oleju dodaj sok z pomarańczy, który wyciekł podczas krojenia i połącz go z Sosem sałatkowym koperkowo-zielonym Knorr. Wymieszaj.
5. Do miski wrzuć kurczaka, groszek, migdały, koperek, pomarańcze, rodzynki i ryż. Wszystko wymieszaj. Dodaj sos i znów wymieszaj. Wstaw sałatkę do lodówki na około 2 godziny.

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