



przepisy.pl

## Sałatka Cezar z kurczakiem



 15 minut  3 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pierś z kurczaka - 3 sztuki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- sałata rzymska lub lodowa - 1 sztuka
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- olej do smażenia - 3 łyżki
- starty ser, np. parmezan - 100 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki
- ser żółty starty - 1 łyżka
- grzanki - 20 gramów

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

### Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka oprósz przyprawą Knorr i usmaż. Po ostudzeniu pokrój w paseczki.
2. Przygotuj sos sałatkowy. Wymieszaj zawartość opakowania Knorr z majonezem i startym serem. Sałatę pokrój na mniejsze kawałki.
3. Wymieszaj ze sobą sałatę, kurczaka, ser i sos sałatkowy. Posyp grzankami. Sałatka Cezar najlepiej smakuje, gdy doprawimy ją koreczkami helskimi lub anchois.

---

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)