



Sałatka Cobb z kurczakiem

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- pomidorki cherry - 250 gramów
- awokado - 1 sztuka
- boczek wędzony w plastrach - 100 gramów
- ser pleśniowy typu blue - 100 gramów
- mix sałat - 0.5 opakowań
- szczypior - 1 pęczek
- oliwa z oliwek - 5 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Kostkę rosołową rozetrzyj z 3 łyżkami oliwy na jednolitą pastę i tak przygotowaną marynatą natrzyj piersi z kurczaka. Smaż mięso na rozgrzanej patelni po 4-5 minut z każdej strony.
2. Boczek rozłóż na pergaminie i upiecz w piekarniku. Pomidorki pokrój na połówki, awokado obierz i pokrój w plastry a ser pokrusz na grube kawałki.
3. Przygotuj włoski sos sałatkowy - zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z trzema łyżkami wody oraz pozostałą oliwą.
4. Na półmisku rozłóż sałatę, piersi pokrojone w kostkę, kawałki boczku oraz sera, pomidorki i awokado. Całość polej przygotowanym sosem sałatkowym i posyp pokrojonym szczypiolem. Gotową sałatkę podawaj z chrupiącymi grzankami.

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