



przepisy.pl

Sałatka "Drwala" z soczystym kurczakiem, kielbasą i serem



 30 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 5 sztuk
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- sałata lodowa - 1 sztuka
- pętko kielbasy - 1 sztuka
- ser żółty - 120 gramów
- ogórek konserwowy - 4 sztuki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- chrzan - 1 łyżka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 4 łyżki
- woda - 3 łyżki
- olej - 5 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon i rozbij lekko tłuczkiem, aby miało grubość nie większą niż 2 cm.
2. Przyprawę Knorr wymieszaj z olejem i natrzyj nią mięso.
3. Smaż mięso na patelni ok. 10 minut, odwracając je co jakiś czas.
4. W tym czasie porwij sałatę lodową i wrzuć do dużej miski. Cebulę, ser, ogórki i kielbasę pokrój w kostkę i dodaj do sałaty.
5. W drugiej misce wymieszaj majonez z ketchupem, wodą, chrzaniem i sosem sałatkowym Knorr.
6. Usmażone piersi z kurczaka pokrój w kostkę.
7. Teraz połącz wszystkie składniki z sosem, mięsem i posiekaną natką pietruszki. Przełóż do mniejszych misek i podawaj.

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