



Sałatka kebab - VIDEO

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona papryka - 1 sztuka
- zielona papryka - 1 sztuka
- żółta papryka - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- sok z połówki cytryny
- czerwona papryczka chilli - 1 sztuka
- pęczek świeżej bazylii - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 80 gramów
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 80 gramów
- bułka pita - 2 sztuki
- olej do smażenia - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój w cienkie paski, zamarynuj w Przyprawie do kurczaka Knorr przez 2 godziny i usmaż na patelni. Odstaw do ostygnięcia.
2. W tym czasie papryki oczyść z pestek oraz białych części, pokrój w paski. Cebulę pokrój w piórka.
3. Przygotuj sos, łącząc sos sałatkowy Knorr z ketchupem i majonezem. Posiekaj chilli oraz bazylię, po czym dodaj do sosu wraz z sokiem z cytryny. Ponownie wymieszaj.
4. Sałatę lodową porwij na mniejsze części i połącz z warzywami oraz kurczakiem. Dodaj sos i wymieszaj. Podawaj z ciepłą pitą.

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