



przepisy.pl

## Sałatka paprykowa z soczystym kurczakiem i szynką



 30 minut  5 osób  Łatwe

### Składniki:

- pierś z kurczaka - 5 sztuk
- Przyprawa do kurczaka po prowansalsku Knorr** - 2 łyżki
- papryka czerwona - 2 sztuki
- papryka żółta - 1 sztuka
- Sos sałatkowy paprykowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- szynka konserwowa - 6 plastrów
- oliwki czarne - 80 gramów
- olej z pestek winogron - 6 łyżek
- sos tabasco - kilka kropel
- olej słonecznikowy - 3 łyżki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

[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 słonecznikowym i natrzyj mięso.
3. Smaż po 3-4 minuty z każdej strony.
4. Papryki dokładnie umyj i pokrój w cienkie paski. Podobnie pokrój szynkę i oliwki.
5. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z olejem z pestek winogron oraz kilkoma kroplami tabasco – według uznania.
6. Usmażone piersi z kurczaka pokrój w cienkie paski.
7. Wymieszaj składniki, warzywa oraz mięso i sos. Przelóż sałatkę do misek lub salaterek, posyp posiekaną natką pietruszki i podawaj.

---

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)