



przepisy.pl

Sałatka "Tzatziki" z kurczakiem



 30 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 5 sztuk
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- sałata lodowa - 1 sztuka
- woda - 1 łyżka
- ogórek świeży - 1 sztuka
- Sos sałatkowy do mizerii Knorr** - 1 opakowanie
- jogurt naturalny - 200 mililitrów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- koperek - 1 pęczek
- kilka gałązek świeżej mięty
- cytryna - 1 sztuka
- olej - 4 łyżki

[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 nim mięso.
3. Następnie smaż mięso na patelni około 10 minut, odwracając je co jakiś czas.
4. Sałatę lodową porwij na mniejsze kawałki. Ogórka pokrój w kostkę, a czosnek, koperek i mięte drobno posiekaj.
5. Jogurt wymieszaj z sosem sałatkowym Knorr i sokiem z cytryny. Dodaj do niego ogórki, czosnek, koperek i miętę. Wszystko dokładnie wymieszaj.
6. Sałatę ułóż na talerzu i polej sosem tzatziki.
7. Mięso pokrój w paski i połóż na sałatce. Na wierzchu ponownie połóż sos. Udekoruj sałatkę świeżym koperkiem i podawaj.

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