



przepisy.pl

Sałatka w słoiku do pracy



 25 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś kurczaka - 1 sztuka
- Sos sałatkowy Ziola ogrodowe z trybulą Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka
- garść rukoli - 2 sztuki
- kukurydza z puszki - 6 łyżek
- fasola czerwona - 6 łyżek
- papryka zielona - 1 sztuka
- pomidorki koktajlowe - 6 sztuk
- ser feta - 50 gramów
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- cytryna - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj sos – zawartość opakowania rozmieszaj z sokiem z cytryny i oliwą.
2. Pierś z kurczaka osusz papierowym ręcznikiem, skrop oliwą i posyp przyprawą do kurczaka. Usmaż na grillowej patelni (3-5 minut z każdej strony) i wystudź.
3. Kukurydzę oraz fasolę odcedź, paprykę oraz mięso pokrój w kostkę 0,5 cm x 0,5 cm, a pomidorki przekrój na połówki. Ser pokrój w kostkę 1 cm x 1 cm.
4. Przygotuj dwa słoiki, w których zabierzesz sałatkę do pracy – wszystkie pokrojone składniki ułóż w słoikach warstwowo według własnego uznania. Na wierzchu ułóż rukolę, sałatki polej przygotowanym sosem i gotowe!

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