



przepisy.pl

Sałatka we włoskim stylu z czosnkowym sosem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- Majonez Hellmann's Babuni** - 70 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- jogurt naturalny gęsty - 70 gramów
- sałata rukola - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- oliwa do grzank - 50 mililitrów
- cytryna - 0.5 sztuk
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżeczka
- suszone pomidory - 100 gramów
- orzeszki piniowe lub pestki słonecznika - 10 gramów
- kromki razowego chleba - 6 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Chleb pokrój w kostkę, obsmaż na patelni z odrobiną oliwy z oliwek.
2. W miseczce rozmieszaj kostkę rosółową z oliwą z oliwek, dodaj sok z połówki cytryny i posiekany tymianek.
3. W marynacie zanurz pokrojone w paseczki piersi z kurczaka. Mięso pozostaw w niej na około 15 minut, po czym usmaż je na złoty kolor.
4. Jogurt połącz ze śmietaną, dodaj dressing czosnkowy i całość dokładnie wymieszaj.
5. W misce wymieszaj sałatę, dressing, kurczaka, kawałki suszonych pomidorów i orzeszki lub pestki słonecznika.
6. Sałatkę rozłóż na głębokie talerze i posyp grzankami. W tym przepisie pierś z kurczaka z powodzeniem można zastąpić np. polędwiczką wieprzową.

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