



przepisy.pl

Sałatka z awokado i soczystym kurczakiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- sałata masłowa - 1 sztuka
- pomidorki malinowe - 200 gramów
- awokado - 1 sztuka
- twardego kozi ser - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- woda - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Przyprawa Knorr wymieszaj z 3 łyżkami oliwy i 1 łyżką wody.
2. Piersi z kurczaka umyj, oczyść z błon, tłuszczu i lekko rozbij młotkiem na grubość około 2 cm.
3. Pozostałą oliwę w dużej misce wymieszaj z sosem sałatkowym i trzema łyżkami wody. Odstaw na bok.
4. Kurczaka smaż około 10 minut, odwracając co jakiś czas.
5. W tym czasie pokrój wzdłuż umyte pomidorki, dodaj pokrojony w cienkie plasterki kozi ser i pokrojone w kostkę awokado.
6. Całość wymieszaj z porwaną sałatą masłową. Gotową sałatkę rozłóż na talerze i polej sosem sałatkowym.
7. Gotową pierś, ułóż na desce, pokrój w plastry pod kątem i połóż na sałacie.

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