



przepisy.pl

Sałatka z cytrusami i kurczakiem



 15 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- mieszanka sałat - 1 opakowanie
- pomarańcza - 1.5 sztuk
- grejpfrut - 0.5 sztuk
- orzechy nerkowca - 50 gramów
- pierś z kurczaka pojedyncza - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- woda - 3 łyżki
- oliwa - 6 łyżek
- sól - 1 szczypta
- pieprz ziołowy - 1 szczypta
- papryka - 1 szczypta
- Sos sałatkowy paprykowo-ziołowy Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka myjemy i oczyszczamy. Z obu stron posypujemy solą, pieprzem ziołowym oraz słodką papryką. Smażymy na rozgrzanej oliwie do uzyskania złoto-brązowego koloru. Po usmażeniu kroimy w paseczki.
2. Cebulę kroimy w krążki, mieszamy z mieszanką sałat. Pomarańcze i grejpfruta obieramy i dzielimy na małe kawałki.
3. Na talerzach układamy mieszankę sałat wymieszaną z cebulą. Obok układamy kawałki piersi z kurczaka. Do sałaty dodajemy kawałki cytrusów, posypujemy orzechami nerkowca.
4. Sos paprykowo - ziołowy Knorr mieszamy z wodą i oliwą. Polewamy sałatkę.

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