



przepisy.pl

Sałatka z grillowanych warzyw i kurczaka



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 800 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 4 łyżeczki
- cukinia - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- sałata - 1 sztuka
- rucola - 1 pęczek
- świeża bazylija - 1 szklanka
- ocet balsamiczny - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- oliwa - 0.5 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso zamarynuj w oliwie i przyprawie Knorr.
2. Paprykę pokrój w duże kawałki, a cukinię w plastry. Dodaj warzywa do mięsa i wszystko marynuj przez 20 minut.
3. Następnie grilluj warzywa oraz mięso, aż będzie rumiane i soczyste.
4. Mięso po grillowaniu pokrój w paski. Całość przełóż do miski.
5. Wlej pozostałą oliwę, dodaj ocet balsamiczny, starty czosnek oraz liście sałaty i bazylii.
6. Wymieszaj sałatkę i przełóż na talerz.

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