



# Sałatka z grillowanych ziemniaków z kurkami i wędzonym boczkiem

przepisy.pl



 55 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- ziemniaki średniej wielkości - 300 gramów
- Przyprawa do grilla pikantna Knorr** - 1 opakowanie
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- kurki świeże - 100 gramów
- boczek wędzony w plastrach - 12 sztuk
- cebula biała - 2 sztuki
- garść rukoli - 2 sztuki
- rozmaryn świeży gałązka - 1 sztuka
- masło - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki wyszoruj szczoteczka i osusz papierowym ręcznikiem i wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika – piecz do miękkości, następnie wystudź.
2. Plastry boczku umieść między dwoma arkuszami pergaminu, połóż na blasze do pieczenia i przyciśnij drugą blachą. Wstaw do piekarnika razem z ziemniakami i piecz 20 minut.
3. Masło rozgrzej na patelni, przesmaż pokrojoną w kostkę cebulę (1 szt.), po chwili dodaj kurki, dodaj posiekany rozmaryn i smaź chwilę razem. Dopraw do smaku.
4. Wystudzone ziemniaki pokrój w centymetrowej grubości plastry. Oliwę wymieszaj z przyprawą do grilla Knorr i polej ziemniaki – ułóż na rozgrzanym grillu i smaź po 3-4 minuty z obu stron.
5. W salaterce wymieszaj grillowane ziemniaki, rukolę, pokrojoną w piórka cebulę oraz kurki. W miseczce wymieszaj 3 łyżki oliwy z 3 łyżkami wody i wymieszaj – powstałym sosem polej sałatkę. Upieczony boczek połam na mniejsze kawałki i posyp sałatkę.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)