



przepisy.pl

Sałatka z grillowanym kurczakiem



 30 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka duża - 1 sztuka
- Sos sałatkowy koperkowo-zielony z gorczycą Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka
- papryka zielona - 50 gramów
- fasola czerwona z puszki - 50 gramów
- ogórek konserwowy - 1 sztuka
- ser feta - 50 gramów
- garść kiełków słonecznika - 1 sztuka
- sok z cytryny - 3 łyżki
- oliwa z oliwek - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka osusz papierowym ręcznikiem. Przyprawę do kurczaka Knorr rozmieszaj z jedną łyżką oliwy, a następnie posmaruj pierś z obu stron.
2. Zamarynowaną pierś smaź na grillowej patelni po 4-5 minut z każdej strony, następnie wystudź i pokrój w kostkę 1x1 cm.
3. Paprykę, ogórka oraz ser pokrój w jednakowej wielkości kostkę, jak kurczaka.
4. W misce połącz pokrojone warzywa, mięso, ser oraz odsączoną fasolę. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z pozostałą oliwą i sokiem z cytryny.
5. Wszystkie składniki sałatki, oprócz kiełków, wymieszaj i przełóż do lunch box'a. Całość polej przygotowanym sosem, a na wierzchu ułóż kiełki słonecznika.

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