



przepisy.pl

Sałatka z grillowanym kurczakiem i grzankami



 20 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mix sałat z roszponką - 200 gramów
- pomidorki koktajlowe - 200 gramów
- duża żółta papryka - 1 sztuka
- duża czerwona papryka - 1 sztuka
- mały zielony ogórek - 2 sztuki
- czarne oliwki, drylowane - 60 gramów
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- pieczona pierś z kurczaka - 400 gramów
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Ziola ogrodowe Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 4 łyżeczki
- cienka kromka chleba żytniego - 8 sztuk
- olej rzepakowy - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka umyj i osusz. Następnie natrzyj ją czosnkiem, oprósz pieprzem i odstaw do lodówki na 15 minut, żeby mięso się zamarynowało. Mięso zgrilluj (bez dodatku tłuszczu) na patelni grillowej lub na grillu elektrycznym, a po ostudzeniu pokrój w kostkę.
2. Wszystkie warzywa dokładnie umyj i odsącz z nadmiaru wody. Sałatę porwij na mniejsze kawałki, paprykę pokrój w cienkie paski, pomidorki podziel na ćwiartki, ogórka obierz ze skórki i pokrój w kostkę, a oliwki - w cienkie plasterki.
3. Sos sałatkowy połącz z oliwą z oliwek i odrobiną przegotowanej wody.
4. Pieczywo pokrój w drobną kostkę i podpiecz na rozgrzanym oleju rzepakowym.
5. Wszystkie warzywa połącz ze sobą. Na wierzch sałatki połóż kurczaka, polej ją sosem sałatkowym i posyp mini grzaneckami.

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