



# Sałatka z kalarepy

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pierś z kurczaka - 200 gramów
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- sałata lodowa - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 sztuka
- mała kalarepa - 2 sztuki
- pomarańcza - 2 sztuki
- czerwone porzeczki (mogą być mrożone) - 1 szklanka
- pestki dyni do dekoracji - 5 sztuk
- oliwa z oliwek

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

## Sposób przygotowania:

1. Umyj sałatę i porwij na duże kawałki. Obierz ze skóry pomarańcze i wytnij fragmenty owocu bez skóry. Następnie obierz kalarepy i pokrój je na cienkie półplastry.
2. Posyp pierś z kurczaka Przyprawą do kurczaka Knorr. Usmaż na oliwie, następnie pokrój w kostkę i odstaw do ostudzenia.
3. Zmiksuj czerwone porzeczki z łyżką oliwy i sosem sałatkowym Knorr.
4. Włóż resztę składników do dużej miski, polej je przygotowanym sosem i udekoruj pestkami dyni. Podawaj sałatkę z grzankami z bagietki.

---

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)