



przepisy.pl

# Sałatka z komosą ryżową (quinoa) i kurczakiem



 25 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- komosa ryżowa - 300 gramów
- pierś z kurczaka - 4 sztuki
- Przyprawa do kurczaka po prowansalsku Knorr** - 2 łyżki
- olej do smażenia - 1 łyżka
- pomidorki koktajlowe - 100 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- kolendra - 1 pęczek
- duża cebula - 1 sztuka
- świeży szpinak - 80 gramów
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Zioła ogrodowe Knorr** - 1 opakowanie
- mała papryczka chili - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 60 mililitrów
- sok z jednej cytryny - 50 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka pokrój w kostkę i posyp przyprawą Knorr. Dokładnie wymieszaj.
2. Następnie usmaż na oleju aż mięso będzie soczyste i gotowe.
3. Komosę ryżową ugotuj w dużej ilości wody według wskazówek na opakowaniu producenta.
4. Pomidorki pokrój na pół, cebulę pokrój w kostkę, zioła i chilli posiekaj, a szpinak umyj.
5. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z oliwą, sokiem z cytryny i dwiema łyżkami wody.
6. Ugotowaną komosę ryżową przełóż do dużej miski, dodaj sos na oliwie, zioła, pomidorki, cebulę, chilli, kurczaka oraz listki szpinaku. Wymieszaj i podawaj.

---

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)