



przepisy.pl

Sałatka z kurczakiem i cukinią



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- mix sałat - 170 gramów
- pomidor - 2 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- mozzarella - 60 gramów
- mała cukinia - 1 sztuka
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- Sos sałatkowy Szeffa Knorr** - 1 opakowanie
- zioła prowansalskie - 1 szczypta
- jogurt naturalny - 100 gramów
- oliwa - 1 łyżka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

1. Mięso opłukać, pokroić w kostkę i obtoczyć w przyprawie do kurczaka i szczypcie pieprzu. Zrumienić na patelni na odrobinie oliwy. Mięso odłożyć, dodać łyżeczkę oliwy i przesmażyć kilka minut umytą i pokrojoną w półksiężycy cukinię. W czasie smażenia posypać solą i ziołami prowansalskimi. Odstawić do przestygnięcia.
2. Ser i pomidory pokroić w mniejszą kostkę. Cebulkę obrać i pokroić w piórka.
3. Na talerzach rozłożyć sałatę, na nią pomidory, cukinię i kurczaka, ser i cebulę. Polać sosem przygotowanym z saszetki Knorr, czosnku w mini kostkach Knorr i jogurtu naturalnego. Całość posypać grzankami.

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