



przepisy.pl

Sałatka z kurczakiem i grzankami z chleba



Składniki:

- pierś z kurczaka ugotowana na parze - 1 sztuka
- cienka kromka chleba żytniego pełnoziarnistego - 4 sztuki
- Rama Classic** - 2 łyżeczki
- oliwa z oliwek - 4 łyżeczki
- mały liść sałaty lodowej - 8 sztuk
- pomidor - 1 sztuka
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Koperkowo-ziolowy z gorczycą Knorr** - 1 opakowanie



20 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka ugotuj na parze, a następnie pokrój w kostkę lub plastry.
2. Przygotuj sos sałatkowy Knorr Naturalnie Smaczne koperkowo-ziolowy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, z dodatkiem oliwy.
3. Pomidory i sałatę umyj pod bieżącą wodą i osusz. Sałatę podziel na mniejsze kawałki, a pomidory pokrój w kostkę.
4. Gotowe warzywa wymieszaj z sosem sałatkowym Knorr Naturalnie Smaczne. Na wierzch połóż pierś z kurczaka.
5. Posmaruj chleb margaryną Rama Classic. Włóż do piekarnika i piecz przez 3 minut w temperaturze 150 °C. Zjedz sałatkę z grzanką.

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