



przepisy.pl

Sałatka z kurczakiem i malinowym sosem vinaigrette



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- sałata lodowa - 20 gramów
- ogórek - 100 gramów
- marchew - 100 gramów
- kalarepa - 100 gramów
- filet z piersi kurczaka - 200 gramów
- mrożone maliny - 50 gramów
- ocet balsamiczny - 1 łyżka
- musztarda - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj i oczyść kurczaka. Pokrój w kostkę. Podsmaż na niewielkiej ilości tłuszczu, razem z przyprawą.
2. Ogórek pokrój w cienkie plasterki, a marchewkę i kalarepę w słupki. Wymieszaj z pokrojoną lub porwaną sałatą oraz sosem vinaigrette.
3. Malinowy sos vinaigrette: Połącz rozmrożone maliny z octem balsamicznym i musztardą. Ubijając trzepaczką powoli wlewaj oliwę. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Opcjonalnie możesz dodać również miód.

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