



przepisy.pl

Sałatka z kurczakiem i papryką



 30 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 5 sztuk
- Przyprawa do kurczaka po prowansalsku Knorr** - 1 opakowanie
- papryka czerwona - 2 sztuki
- papryka żółta - 1 sztuka
- Sos sałatkowy paprykowo-zielony Knorr** - 1 opakowanie
- szynka konserwowa - 6 plastrów
- oliwki czarne - 80 gramów
- olej z pestek winogron - 6 łyżek
- sos tabasco - kilka kropel
- olej słonecznikowy - 3 łyżki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon i rozbij lekko tłuczkiem, aby miało grubość nie większą niż 2 cm.
2. Przyprawę z opakowania Fix Knorr wymieszaj z olejem słonecznikowym i natrzyj nią mięso.
3. Papryki dokładnie umyj i pokrój w cienkie paski. Podobnie pokrój szynkę i oliwki.
4. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z olejem z pestek winogron oraz kilkoma kroplami tabasco (według uznania).
5. Piersi z kurczaka usmaż i pokrój w cienkie paski.
6. Teraz wymieszaj wszystkie składniki, warzywa oraz mięso i sos. Przełóż sałatkę do misek lub salaterek, posyp posiekaną natką pietruszki i podawaj.

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