



przepisy.pl

Sałatka z kurczakiem i szparagami



Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 2 opakowania
- szparagi - 400 gramów
- pomidorki cherry, pokrojone na ćwiartki - 8 sztuk
- migdały w płatkach - 2 łyżki
- jogurt naturalny - 100 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Piersi umyj, osusz i skrop oliwą. Oprósz ulubioną przyprawą i usmaż na grillu. Po wystudzeniu pokrój w paski.
2. Szparagi oczyść, ugotuj a następnie pokrój w 3-4 cm długości kawałki. Migdały upraż na suchej rozgrzanej patelni.
3. W misce połącz mięso, szparagi, migdały oraz pomidorki. Przygotuj sos sałatkowy. Zawartość opakowania Knorr wymieszaj z jogurtem naturalnym i dopraw pieprzem.
4. Sałatkę polej przygotowanym sosem i wymieszaj. Gotową sałatkę przełóż do salaterki i podawaj. Najlepiej z chrupiącymi ziołowymi grzankami z bagietki.

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