



przepisy.pl

Sałatka z pieczarkami, fetą i sosem cezar



 45 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- mix sałat - 250 gramów
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- pieczarki - 200 gramów
- pomidor - 1 sztuka
- feta - 50 gramów
- jogurt naturalny - 100 gramów
- pieprz - 1 szczypta
- sos sojowy - 1 łyżeczka
- oliwa - 2 łyżeczki
- Sos sałatkowy Cezar Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka opłucz, osusz i posyp pieprzem oraz przyprawą do kurczaka Knorr. Zawień w folię aluminiową i upiecz- 25 minut w 180 stopniach Celsjusza. Gdy ostygnie pokrój w mniejsze kawałki. Sałaty opłucz pod bieżącą wodą i odstaw na durszlaku do obeschnięcia.
2. Pomidor umyj i pokrój w kostkę. Pieczarki umyj, pokrój w ćwiartki, wymieszaj z sosem sojowym i obsmaż na średnim ogniu do zrumienia.
3. W misce wymieszaj warzywa i grzyby. Dodaj kurczaka i rozkrusź fetę. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z jogurtem.
4. Sałatkę przełóż na talerze, polej sosem i posyp grzankami.

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