



przepisy.pl

Sałatka z rukwi wodnej z kurczakiem i liczi



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Sos sałatkowy koperkowo-zielony Knorr** - 1 opakowanie
- sos sojowy - 1 łyżka
- miód - 1 łyżka
- musztarda - 1 łyżka
- żółta papryka - 0.5 sztuk
- czerwona papryka - 0.5 sztuk
- rukiew wodna - 250 gramów
- liczi z puszki - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Połącz sos sojowy z miodem i nasmaruj otrzymanym sosem pierś z kurczaka.
2. Włóż kurczaka do żaroodpornego naczynia i piecz przez 25 minut w 180 °C, po czym zostaw do ostygnięcia.
3. Umyj rukiew wodną i wyłóż ją na talerzu.
4. Czerwoną paprykę wraz z żółtą pokrój w długie cienkie paski, owoce liczi odcedź, po czym przełóż wszystko na rukiew.
5. Pierś z kurczaka pokrój w cienkie plastry i przełóż na sałatkę.
6. Przygotuj sos, łącząc zawartość opakowania Sos sałatkowy Knorr koperkowo-zielony z 2 łyżkami oliwy, 2 łyżkami wody, 1 łyżką musztardy. Polej sosem sałatkę.

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