




przepisy.pl

Sałatka z ryżem i kurczakiem



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 opakowanie
- ryż biały długoziarnisty - 150 gramów
- sałata masłowa - 300 gramów
- kukurydza z puszki - 100 gramów
- ciecierzycza z puszki (lub 100g świeżo ugotowanej) - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- figi suszone - 2 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżeczka
- pęczek posiekanej kolendry - 1 sztuka
- sok pomarańczowy - 3 łyżki
- pasta Harissa - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- grzanki - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. We wrzącej wodzie rozprowadź bulionetkę Knorr, a następnie ugotuj ryż tak, aby był sypki. Po odcedzeniu, wymieszaj z koncentratem pomidorowym. Odstaw do ostygnięcia.
2. Kurczaka zamarynuj w kilku kroplach oliwy z oliwek oraz w paście Harissa na godzinę przed smażeniem. Piersi smaź w całości z obu stron, po czym umieść w piekarniku rozgrzanym do 170 stopni na 15 minut. Odstaw do ostygnięcia.
3. Cebulkę pokrój w drobną kostkę. Figi posiekaj na drobne kawałki, połącz z ryżem, ciecierzycą, kukurydzą, cebulką oraz kolendrą. Całość dokładnie wymieszaj.
4. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z oliwą oraz sokiem pomarańczowym. Połowę sosu dodaj do ryżu.
5. Na talerzu połóż sałatę masłową, a niej sałatkę. Na wierzchu ułóż plastry kurczaka i całość udekoruj listkami zielonej sałaty. Polej pozostałym sosem i podawaj z grzankami.

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