



przepisy.pl

Sałatka ze świeżym szpinakiem



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 5 sztuk
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- świeży szpinak - 300 gramów
- jogurt - 100 mililitrów
- miękki ser z niebieską pleśnią - 120 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- orzechy włoskie - 2 łyżki
- suszone śliwki - 2 łyżki
- olej - 5 łyżek

[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 Knorr wymieszaj z olejem i natrzyj nią mięso.
3. Następnie smaż mięso na patelni ok. 10 minut, odwracając je co jakiś czas.
4. Szpinak dokładnie umyj, osusz, porwij na mniejsze kawałki i wrzuć do dużej miski. Dodaj pokrojone w paski śliwki i pokruszone orzechy.
5. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z jogurtem i połową sera na jednolitą masę.
6. Teraz połącz wszystkie składniki z sosem i przełóż sałatkę do mniejszych miseczek lub salaterek.
7. Usmażone piersi z kurczaka potnij w paski i połóż na szpinaku. Przed podaniem posyp sałatkę kawałkami pozostałego sera pleśniowego. Możesz także udekorować potrawę orzechami włoskim i śliwkami. Doskonale smakuje z grzankami.

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