



przepisy.pl

Sałatka ze szpinakiem i kurczakiem



 35 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- komosa ryżowa (quinoa) - 200 gramów
- nieduża pierś z kurczaka podwójna - 2 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 30 mililitrów
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- świeży szpinak (najlepiej nieduże liście) - 100 gramów
- pomidory suszone - 5 sztuk
- pomidorki koktajlowe - 8 sztuk
- ser feta - 30 gramów
- oliwa z suszonych pomidorów - 3 łyżki
- ulubione kielki do dekoracji, np. słonecznika, buraka

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

Sposób przygotowania:

1. Komosę ugotuj na sypko według wskazówek umieszczonych na opakowaniu, odcedź i wystudź.
2. Mięso kurczaka osusz papierowym ręcznikiem i oprósź przyprawą Knorr. Na patelni rozgrzej Ramę i smaż zamarynowane piersi na złoty kolor z obu stron po 3-5 minut.
3. W międzyczasie, w miseczce połącz oliwę z pomidorów z 3 łyżkami wody, dodaj sos sałatkowy Knorr i dokładnie wymieszaj.
4. W dużej misce połącz wystudzoną komosę, liście szpinaku, suszone pomidory pokrojone w paski, pomidorki cherry pokrojone na połówki. Dodaj przygotowany sos i delikatnie wymieszaj.
5. Sałatkę przełóż do salaterki lub na talerze. Pierś z kurczaka pokrój w cienkie plastry i ułóż na sałatce. Wierzch sałatki posyp pokruszonym serem, udekoruj kielkami i podawaj, najlepiej z ziołowymi grzankami.

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