



przepisy.pl

Soczysty kurczak z patelni z arabską sałatką tabbouleh



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pomidory - 3 sztuki
- piersi z kurczaka - 400 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- świeża mięta - 1 pęczek
- czerwona cebula - 1 sztuka
- kasza kuskus - 100 gramów
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- sok z 1 cytryny

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

Sposób przygotowania:

1. Rozetrzyj kostkę rosółową Knorr z 3 łyżkami oleju. Tak przygotowaną marynatą natrzyj podwójną piersi z kurczaka. Piersi smaź na patelni przez około 15 minut obracając je co jakiś czas. Piersi przed smażeniem, możesz przeciąć wzdłuż na pół. Uzyskasz wtedy cztery porcje jednocześnie skracając czas smażenia.
2. Kaszę kuskus zalej gorącą wodą i pozostaw pod przykryciem na kilka minut. Gotową kaszę wymieszaj z pozostałymi składnikami sałatki.
3. Usmażone piersi z kurczaka pokrój pod skosem w cienkie plastry. Ułóż je obok siebie dookoła talerza, w środku umieść sałatkę. Rada: Aby nieco wzbogacić smak sałatki możesz do niej dodać posiekanej natki kolendry.

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