



Szaszłyki z sałatką

przepisy.pl



 45 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka lub indyka - 200 gramów
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- Sos sałatkowy grecki Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 100 gramów
- pomidory - 2 sztuki
- kukurydza w puszcze - 1 sztuka
- sałata lodowa - 1 sztuka
- bagietka - 1 sztuka
- szczypiorek - 1 pęczek
- olej do smażenia - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka pokrój w kostkę, oprósź przyprawą do kurczaka Knorr i wstaw na około 30 minut do lodówki.
2. Pomidory, sałatę i pieczarki oczyść. Pomidory i pieczarki pokrój, sałatę porwij na mniejsze części. Kukurydzę odsącz z zalewy. Warzywa włóż do salaterki i lekko wymieszaj.
3. Na patyczki do szaszłyków nadziej mięso. Szaszłyki usmaż na małym ogniu ze wszystkich stron.
4. Przygotuj sos sałatkowy Knorr według przepisu na opakowaniu. Polej nim warzywa.
5. Rozłóż sałatkę na talerzu, ułóż na niej szaszłyki i posyp posiekanym szczypiorem. Podawaj ze stostowaną bagietką.

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