

Sałatka Lazur zmodyfikowana



KAROLCIA_ZIP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sałata lodowa	1/2 szt.
papryka czerwona	1 szt.
pomidory	2 szt.
ser żółty	10 dag
pierś z kurczaka	1 szt.
Kucharek przyprawa uniwersalna	
Czosnek suszony Prymat	
majonez	2 łyżki
ketchup	2 łyżki
sałatka lazur	1 paczka
oliwa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Pierś z kurczaka kroimy na mniejsze kawałki i przyprawiamy Bukietem Smaku i czosnkiem granulowanym. Podsmażamy na odrobinie oliwy z oliwek. Po podsmażeniu odstawiamy, aby wystygło. Sałatę rwiemy rękoma. Paprykę oczyszczamy z pestek i kroimy w kostkę.
- KROK 2** Pomidory parzymy, obieramy ze skóry i kroimy w ćwiartki. Ser kroimy w kostkę. Wszystkie składniki mieszamy.
- KROK 3** W osobnym naczyniu mieszamy majonez ketchup i sos paprykowy z paczki Sałatka Lazur. Sos wylewamy na sałatkę i mieszamy. Z wierzchu wysypujemy grzanki.