

## Sałatka z kurczakiem, roszponką i prażonymi migdałami



### MAGDALENA/MADIJA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>pierś z kurczaka</b>	2
<b>przyprawa gyros</b>	
<b>roszponka</b>	50-60 g
<b>migdały słupki</b>	garść
<b>majonez</b>	3 łyżki
<b>śmietana</b>	3 łyżki
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>feta</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>ketchup</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka pokroić w kostkę. Usmażyć na oleju z dodatkiem przyprawy gyros.  
Roszponkę opłukać i porzrywać na pojedyncze listki. Ser feta pokroić w kostkę. Fasolkę odsączyć z zalewy i opłukać. Migdały uprażyć na suchej patelni.  
Majonez wymieszać ze śmietaną, dodać rozgnieciony czosnek.  
Na dno miski wyłożyć kurczaka i polać ketchupem, na to fasolkę i polać sosem czosnkowym.  
Wysypać osuszoną sałatę, na nią wyłożyć fetę i posypać startymi migdałami.