Sałatka- witaminy na kolację



MAŁGORZATA114

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

duża pierś z kurczaka	1 szt
Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat	1 szt
żółta papryka	1 szt
sałata	1 szt
pomidorków koktajlowych	10 szt
ogórek zielony	1 szt
olej	0,5 szklanki
cebula czerwona	1 szt
jajko ugotowane na twardo	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi myjemy czyścimy z błon, kroimy na dl. i w długie paski , przyprawe mieszamy z olejem i troszkę jarzynki w miseczce wkladamy do marynaty paseczki piersi odstawiamy na pare minut.

2. Liście sałaty myjemy i rwiemy na kawalki, kładziemy na dużym półmisku, ogórek obieramy i kroimy w plasterki, cebule obieramy kroimy na pół i na cienkie plasterki pomidorki kroimy na pół, paprykę na cienkie paseczki wszystko układamy kolejno na sałate!!

3. Na patelni smażymy piersi razem z marynata na brazowy kolor, układamy na sałatę, jajka kroimy na dlugość, pzostalą marynatę z patelni rozlewamy na salate i gotowe! Smacznego!