

Sałatka z kurczakiem idealna do grilla



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 sztuka
przyprawa do gyrosa	1/2 opakowania
sałata lodowa	1 główka
rzodkiewka	1 pęczek
pomidor	2 sztuki
ogórek zielony	1 sztuka
cebula	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka
ser feta	20 dag
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Sos sałatkowy francuski vinaigrette Prymat	1 opakowanie
oliwa	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka kroimy w kostkę, następnie przekładamy do miski, dodajemy przyprawę do gyrosa i dokładnie mieszamy ją z kurczakiem. Odstawiamy na 2- 3 godziny, żeby mięso nabrało smaku. Następnie mięso podsmażamy na patelni bez tłuszczu(ewentualnie dodajemy łyżeczkę oleju). Odstawiamy do przestygnięcia. Sałatę lodową kroimy na kawałki. Rzodkiewkę i ogórka kroimy w plasterki, pomidora, paprykę i cebulę w kosteczkę. Składniki łączymy ze sobą. Fetę kroimy w kostkę i dodajemy do pozostałych składników. Następnie dodajemy oliwę z oliwek, sól, pieprz, sos sałatkowy. Składniki dokładnie mieszamy i odstawiamy do schłodzenia w lodówce.