

## sałatka z kurczakiem i grzankami



### PCHELKA79



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>udka z kurczaka</b>	2 sztuki
<b>chleb</b>	2 kromki
<b>sałata karbowana</b>	1 sztuka
<b>pomidory</b>	2 sztuki
<b>seler naciowy</b>	1 łodyga
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>oliwa</b>	
<b>ocet winny</b>	
<b>feta</b>	200 g
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. kurczaka przyprawiamy, obsmażamy na patelni, następnie pieczemy w piekarniku,
2. po 10 min do piekarnika pod udka kładziemy kromki chleba i pieczemy dalej,
3. upieczonego kurczaka i chrupiące kromki odkładamy do ostygnięcia,
4. sałatę rwiemy na kawałki, pomidory kroimy w duże kawałki, seler na półksiężycy, ser w kostkę,
5. mięso kurczaka obieramy z kości, kroimy, grzanki kroimy w kostkę,
6. wszystko mieszamy, część grzanek zostawiamy do posypania sałatki,
7. dodajemy oliwę, ocet i przyprawy (oprócz soli), mieszamy,
8. można podawać w wydrążonym okrągłym chlebk