

Sałatka z brokułami na ciepło



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **21751**

 > 6 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- filet z kurczaka, 2 sztuki
- pieczarki, 0,5 kg
- brokuły, 0,5 kg
- por, 1 sztuka
- olej
- przyprawa "Jarzynka"
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Filety opłukać, osuszyć, pokroić w kostkę i posypać "Jarzynką"
- 2 Pieczarki dokładnie umyć, pokroić w plasterki. Por po umyciu również pokroić w plasterki.
- 3 Na patelni rozgrzać olej i smażyć pokrojonego kurczaka na złoty kolor. Następnie usmażyć pieczarki oraz plastry pora.
- 4 Brokuły podzielić na małe kawałki i ugotować w lekko osolonej wodzie. Gotować około 5 minut - nie powinny się rozpadać! Po ugotowaniu dokładnie odcedzić.
- 5 Brokuły wsypać do dużej salaterki, dodać usmażonego kurczaka, a następnie pieczarki oraz plastry pora. Uwaga: nie zlewać do salaterki oleju z patelni!
- 6 Wszystkie składniki połączyć i delikatnie wymieszać. Przyprawić do smaku. Przed podaniem sałatkę podgrzać. Do sałatki można podawać grzanki.

Twoje notatki do przepisu: