

# Warstwowa południowa sałatka z kurczakiem



Autor: **codziennik\_kulinary**

Przepisów: **109** Ocena: **920**



1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 1 pomidor
- sałata (np. rzymska lub masłowa)
- 3/4 puszki czerwonej fasoli
- 2 pieczone udka z kurczaka lub 1 pieczona pierś z kurczaka
- 1 awokado
- 6 plasterków czerwonej cebuli
- 4 łyżki pikantnej salsy pomidorowej
- odrobina startego sera żółtego
- Dressing I:
  - 2 łyżki gęstej śmietany
  - 1 łyżka mleka
- świeżo posiekany szczypiorek
- 1 łyżeczka przyprawy TACO
- Dressing II:
  - 2 łyżki soku z limonki
  - 1 łyżka oliwy z oliwek
- odrobina soli
- odrobina kminku (opcjonalne)

## Sposób przygotowania:

- 1 Składniki na oba dressingi mieszamy w osobnych naczyniach.

W słoiku układamy kolejno warstwy:

- czerwonej fasoli
- pieczonego kurczaka
- dressing I
- salsa pomidorowa
- plasterki czerwonej cebuli
- żółty ser
- pomidory
- kawałki awokado – skrapiamy sokiem z limonki, by zapobiec brązowieniu
- świeżo posiekana kolędra (opcjonalne)
- sałata

- dressing II
- posiekany szczypiorek.

Słoik zakręcamy i następnie sałatkę schładzamy ok. 1 godziny w lodówce.

Smacznego!

2 Jeśli nie mamy gotowej przyprawy TACO możemy przygotować taką mieszankę samodzielnie.

Zmieszaj:

- 1 łyżeczkę ostrej papryki
- 1/4 łyżeczki sproszkowanego czosnku i tyle samo suszonej sproszkowanej cebuli
- 1/4 łyżeczki sproszkowanych płatków papryki chili
- 1/4 łyżeczki oregano
- 1/2 łyżeczki słodkiej sproszkowanej papryki
- 1.5 łyżeczki kminku
- 1 łyżeczka soli morskiej (lub szczypta zwykłej soli)

Twoje notatki do przepisu: