

Sałatka z kurczaka i winogron z orzeszkami ziemnymi

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [mimochodem55](#), dnia 29 Grudnia 2012r. o 09:06

Tagi: [sałatka](#), [kurczak](#), [winogrona](#), [orzeszki ziemne](#)

Rodzaj dania: [przekąski sałatki](#), [surówki](#)

Rodzaj kuchni: [europejska](#)

Rodzaj mięsa: [drób](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
kurczak - filet	1	szt.	mięsa
winogrono ciemne	2	garść	owoce
majonez	3	łyżka	płynny i sosy
orzeszki ziemne	150	g	dodatki
pieprz ziołowy	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
sól	do smaku	szczypta	przyprawy i zioła

Opis

1. Filet kurczaka (podwójny) płuczemy pod zimną wodą. W rondlu zagotowujemy wodę (osoloną szczyptą soli) i wkładamy filet. Gotujemy około 15 minut, wyjmujemy i schładzamy.
2. Winogrona dokładnie umyć, każde duże grono przekroić na pół.
3. Kroimy kurczaka na porcje (w większą kostkę), dodajemy winogrona, majonez, posiekane orzeszki ziemne (mogą być solone), pieprz ziołowy.
4. Sałatka nabierze soli z orzeszków, ale gdyby było za mało - można dosolić.



Dla ilu osób: 4

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 30min.

Canal:

Liczba kalorii: