Półmisek sałatkowej pyszności

dorotaR

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

15 min

łatwy

4 porcje

Składniki:

pierś kurczaka pieczona lub gotowana - 1 szt.
sałata rzymska mini (czerwona i zielona) - 2 szt.
pomidor - 2 szt.
papryka - 1 szt.
ogórki gruntowe - 2 szt.
rzodkiewki - 1 pęk
oliwa - 3 łyżka
sok z cyrtyny - 1 łyżka
syrop żurawinowy - 1 łyżka
pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sałaty myjemy, osuszamy i rwiemy na kawałki. Mieso kroimy w kawałki. Pomidory myjemy, kroimy w kawałki (można je tez sparzyc i obrac ze skórki). Paprykę myjemy, oczyszczamy z gniazd nasiennego kroimy w kawałki. Ogórki myjemy, kroimy w plasterki. Rzodkiewki myjemy i kroimy na połówki. Wszystkie składniki wrzucamy do miski. Przygotowujemy sos. Oliwe ubijamy z sokiem cytrynowym i syropem, polewamy sałatkę.