




## 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 pęczek

oliwa - 3 łyżka

sok z cytryny - 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 też sparzyć i obrac ze skórki). Paprykę myjemy, oczyszczamy z gniazd nasiennego kroimy w kawałki. Ogórki myjemy, kroimy w plasterki. Rzodkiewki myjemy i kroimy na półki. Wszystkie składniki wrzucamy do miski. Przygotowujemy sos. Oliwe ubijamy z sokiem cytrynowym i syropem, polewamy sałatkę.