




Sałatka jarzynowa z pieczonym kurczakiem

 Wafelek2601

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

marchew - 3 szt.

ziemniak - 1 szt.

pietruszką - 2 szt.

seler - 1/2 szt.

podwójna pierś kurczaka - 1 szt.

oliwa - trochę

pieczarki - 30 dag

cebula - 1 szt.

szczypiorek - 1 pęk

jaja - 3 szt.

ogórek kwaszony - 3 szt.

majonez light - 2 łyżka

sól i pieprz - do smaku

przyprawa do kurczaka - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć, natrzeć oliwą i przyprawą do kurczaka. Zawinąć w folię aluminiową. Odstawić na noc do lodówki, na drugi dzień upiec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni (pod koniec pieczenia rozerwać folię).

KROK 2: Marchewki, pietruszki, seler i ziemniaka obrać i ugotować w parowarze. Ostudzić, pokroić w kostkę.

KROK 3: Obrane pieczarki posiekać i udusić, przyprawić, ostudzić. Ogórki pokroić w kostkę i osączyć. Cebulkę i ugotowane jajka pokroić w kostkę, szczypiorek posiekać, ostudzone mięso pokroić na mniejsze kawałki.

KROK 4: Wszystkie składniki połączyć ze sobą, dodać majonez oraz do smaku sól i pieprz.

KROK 5: Dokładnie wymieszać.