




## Sałatka z dressingiem truskawkowym

 Nikita

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 35 min

 2 porcje

### Składniki:

filet z kurczaka - 150-200 g  
awokado - 1 szt.  
sałata lolo roso i bianco (karbowana) - - kilka listków  
rukola - - garść  
pomidorki koktajlowe - 10-12 szt.

truskawki - 100-120 g  
sól, pieprz - - do smaku  
oliwa z oliwek do przyprawienia kurczaka - - trochę  
dressing truskawkowy - - trochę  
migdały - 2 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Filet z kurczaka pokroić na kawałki około 2 cm, przyprawić solą i pieprzem, skropić oliwą. Ugotować na parze około 15-20 minut, odstawić do ostygnięcia. Sałatę i rukolę umyć, osuszyć, porwać na kawałki i rozłożyć do 2 misek. Awokado pokroić w kostkę i rozłożyć na sałacie.

**KROK 2:** Pomidorki koktajlowe pokroić na pół i rozłożyć do miseczek. Truskawki umyć, pokroić na pół, ułożyć na sałatce.

**KROK 3:** Migdały rozdrobnić w blenderze, posypać nimi sałatkę.

**KROK 4:** Przygotować dressing truskawkowy: <https://gotujwstylueko.pl/przepisy/dressing-truskawkowy>.

**KROK 5:** Dressingiem polać sałatkę. Sałata jest pyszna i pożywna.