Sałatka z komosą ryżową i szparagami

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, lunchbox**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min

2 porcje

Składniki:

Pęczek zielonych szparagów -
Filet z kurczaka eko - 150-200 g
Komosa ryżowa - 100 g
Pomidory koktajlowe - kilka
Koperek - 1 pęk

Dodatkowe info:

Danie jest pyszne na ciepło i na zimno jako sałatka.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Komosę ugotować. W międzyczasie oczyścić szparagi i albo je zgrilować na patelni grillowej albo obgotować krótko (Ja tym razem pokroiłam od razu na kawałki 3 cm i chwilę obgotowałam).
Filet z kurczaka przyprawić ulubionymi ziołami lub przyprawą do kurczaka i obsmażyć lub zgrilować na patelni grillowej. Pokroić w paski.
Koperek posiekać drobno.
Wymieszać ugotowaną komosę z koperkiem, szparagami i pokrojonym kurczakiem . Na końcu obłożyć pokrojonymi na pół pomidorkami koktajlowymi i podawać.