

Sałatka z brokuł i wędzonego drobiu

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

coś pysznego

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 12 PLN

Potrzebne składniki:

- brokuły mrożone - 1/2 kg
- płatki migdałowe - 12 dag
- wędzony kurczak - 30 dag
- oliwa z oliwek - 6 łyżka(i)
- ser feta - 30 dag
- ocet winny - 1 łyżeczka(i)
- sól, pieprz biały -

Etapy przyrządzania:

1. Płatki migdałowe usmaż na patelni bez tłuszczu na złoty kolor. Brokuły usmaż na oliwie z oliwek przez 5 minut. Pod koniec smażenia posól i popierz. Do miski przełóż przestudzone brokuły, dodaj pokrojony w kostkę ser feta i pokrojonego kurczaka. Dopraw oliwą z oliwek, octem winnym i pieprzem. Wymieszaj i posyp zrumienionymi płatkami migdałowymi.

Jak podawać?

posypaną płatkami migdałowymi