

Sałatka drób i winogrona

Sałatka z kurczakiem i winogronami – klasyka w nowej odsłonie

Delikatne kawałki soczystej piersi z kurczaka, słodkie winogrona i aromatyczna cebula tworzą harmonijne połączenie smaków w tej prostej, a jednocześnie wyrafinowanej sałatce. Przyprawiona do perfekcji dzięki Przyprawie do kurczaka Knorr, która nadaje mięsu głęboki smak i aromat, a całość skropiona oliwą tworzy lekki, orzeźwiający posiłek.

Dla kogo?

Sałatka z kurczakiem i winogronami to doskonała propozycja dla osób dbających o zdrową dietę, ale nie rezygnujących z pełni smaku. Idealna dla zabieganych, którzy cenią sobie szybkie w przygotowaniu, a jednocześnie pełnowartościowe dania. Połączenie białka z kurczaka i naturalnej słodczy winogron zadowoli zarówno miłośników klasycznych smaków, jak i tych poszukujących kulinarnych inspiracji.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się jako lekki obiad w ciepły dzień, elegancka przystawka na spotkaniu rodzinnym czy element bufetu podczas przyjęcia. Możesz ją przygotować wcześniej i przechować w lodówce, co czyni ją idealnym rozwiązaniem na piknik lub lunch do pracy.

Czy wiesz, że?

Połączenie mięsa drobiowego z owocami to tradycja sięgająca kuchni bliskowschodniej. Winogrona nie tylko dodają słodczy, ale również świeżości i soczystości, doskonale równoważąc smak

kurczaka. Dodatkowo, zawierają przeciwutleniacze, które wspierają zdrowie i dobre samopoczucie.

Dla urozmaicenia

Sałatkę możesz wzbogacić o garść orzechów włoskich lub migdałów dla chrupkości, dodać ser pleśniowy dla kremowej tekstury lub zastąpić oliwę delikatnym jogurtowym dressingiem z dodatkiem miodu i musztardy.