

Sałatka na koktajl

Sałatka z kurczakiem i owocami – idealna na letnie przyjęcie

Delikatna **pierś z kurczaka** oprószone aromatyczną Przyprawą do złotego kurczaka Knorr to podstawa tej wyjątkowej sałatki. Po zamarynowaniu mięsa w lodówce przez około 30 minut, usmaż je na rozgrzanej oliwie do złocistego koloru. Schłodzone mięso pokrój w eleganckie paski. Soczyste winogrona i słodkie morele bez pestek dodadzą sałatce *owocowej świeżości*, a chrupiący seler zapewni przyjemną teksturę. Całość połącz kremowym sosem z majonezu lub jogurtu, doprawionym pieprzem i aromatyczną Mini kostką Pietruszka Knorr. Delikatnie wymieszane składniki podawaj na kruchych liściach sałaty.

Dla kogo?

Ta sałatka to doskonały wybór dla osób ceniących *lekkie posiłki* z nutą słodczy. Połączenie mięsa z owocami zadowoli zarówno miłośników klasycznych smaków, jak i osoby poszukujące ciekawych kompozycji kulinarnych. Jest też świetną propozycją dla zabieganych, którzy cenią sobie **szybkie i pełnowartościowe dania**.

Na jaką okazję?

Sałatka idealnie sprawdzi się jako **lekki lunch** w ciepły dzień, ale równie dobrze prezentuje się na stole podczas rodzinnego grilla czy spotkania z przyjaciółmi. Jej kolorowy wygląd urozmaici każdy bufet i zachęci gości do skosztowania.

Czy wiesz, że?

Połączenie kurczaka z owocami to nie tylko smaczny, ale i

zdrowy wybór. Mięso drobiowe dostarcza pełnowartościowego białka, a owoce są źródłem witamin i przeciwutleniaczy, które wspierają odporność organizmu.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sałatkę o **prażone orzechy** dla dodatkowego chrupnięcia lub dodać awokado dla kremowej konsystencji. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, dodaj do sosu odrobinę chili lub świeżo startego imbiru.