

Sałatka ze smażonym kurczakiem

Sałatka ze smażonym kurczakiem – klasyka w nowoczesnym wydaniu

Chrupiąca sałata lodowa, soczyste kawałki kurczaka i słodkie pomidory tworzą harmonijną kompozycję smaków w tej prostej, a jednocześnie wybornej sałatce. Sekret tkwi w perfekcyjnie przygotowanym mięsie, które dzięki przyprawie Knorr zyskuje głębię smaku, oraz w kremowym dressingu łączącym wszystkie składniki w kulinarną symfonię.

Dla kogo?

Sałatka ze smażonym kurczakiem to propozycja dla wszystkich miłośników **lekkich, a jednocześnie sycących posiłków**. Doskonale sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Jest na tyle uniwersalna, że zadowoli zarówno osoby dbające o linię, jak i te poszukujące pełnowartościowego dania.

Na jaką okazję?

To *idealna propozycja* na szybki obiad w ciągu tygodnia, gdy czasu na gotowanie jest niewiele, a chcemy zjeść coś pożywnego i smacznego. Równie dobrze sprawdzi się jako **lekka kolacja** czy danie na letnie przyjęcie w ogrodzie. Jej uniwersalność sprawia, że pasuje praktycznie do każdej okazji.

Czy wiesz, że...

Dodanie soku z cytryny do marynaty to **sekret soczystego kurczaka!** Kwas cytrynowy rozluźnia włókna mięsa, dzięki czemu po usmażeniu pozostaje ono sprężyste i soczyste. Pamiętaj, aby

nie smażyć kurczaka zbyt długo – nadmierna obróbka termiczna powoduje, że mięso staje się suche i traci swój wyjątkowy smak.

Dla urozmaicenia

Podstawową wersję sałatki możesz wzbogacić o *tarty parmezan* lub inne ulubione sery. Świetnie sprawdzą się również kolorowe papryki, oliwki czy ogórki. Dla dodatkowej chrupkości podawaj sałatkę z domowymi grzankami. Możesz też eksperymentować z dressingiem, dodając do niego zioła lub odrobinę miodu.