

# Croissanty z sałatką z kurczaka

Łatwe do przygotowania croissanty z mięsem z kurczaka. Świetna propozycja do zabrania na wycieczkę lub do pracy.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

15 minut

## LICZBA PORCJI:

6

---

## SKŁADNIKI:

400 g pieczonego kurczaka, pokrojonego  
125 g sera żółtego, pokrojonego w kostkę  
2-3 ogórki kiszane, drobno pokrojone  
2/3 szklanki majonezu  
1 łyżka natki pietruszki, posiekanej  
1 łyżeczka soku z cytryny  
1/2 łyżeczki soli ziołowej  
1/8 łyżeczki pieprzu  
liście sałaty  
6 croissantów, przekrojonych

## **PRZYGOTOWANIE:**

1) Włożyć do miski mięso, ser i ogórki. Połączyć majonez z pietruszką, sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Dodać do kurczaka. Wymieszać.

2) Na dolnej połówce każdego croissanta ułożyć liść sałaty, nałożyć sałatkę z kurczaka. Przykryć wierzchami.

## **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja zawiera 607 kcal, 41 g tłuszczów (w tym 14 g NKT), 109 mg cholesterolu, 1001 mg sodu, 34 g węglowodanów, 2 g błonnika, 25 g białka

*Źródło zdjęcia: Shutterstock*