SAŁATKA Z KURCZAKIEM, WARZYWAMI I QUINOA

**Składniki:**

* 1 szklanka quinoa
* 2 szklanki wody
* 2 piersi z kurczaka
* 1 awokado, pokrojone w kostkę
* 1 ogórek, pokrojony w kostkę
* 1/2 czerwonej cebuli, pokrojonej w cienkie plastry
* Garść liści szpinaku
* 1/4 szklanki oliwy z oliwek
* Sok z 1 cytryny
* Sól i pieprz do smaku

**Przygotowanie:**

1. Quinoa przepłucz pod bieżącą wodą, a następnie ugotuj w 2 szklankach wody zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Piersi z kurczaka dopraw solą i pieprzem, a następnie grilluj lub smaż na patelni przez około 6-7 minut z każdej strony, aż będą gotowe. Pokrój na plastry.
3. W dużej misce wymieszaj ugotowaną quinoa, awokado, ogórek, czerwoną cebulę i liście szpinaku.
4. W małej miseczce wymieszaj oliwę z oliwek, sok z cytryny, sól i pieprz. Polej sałatkę sosem i dobrze wymieszaj.
5. Na wierzch połóż plastry kurczaka i podawaj.