

Doradca Smaku XIII: Sałatka z grillowanym kurczakiem, odc. 4



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Główne składniki

pierś z kurczaka	1 sztuka
sałata rzymska	1 sztuka
mix kolorowych sałat	1 sztuka
ser salami	80 gramów

Marynata

olej rzepakowy	2 łyżki
Musztarda czosnkowa Prymat	2 łyżeczki
sos sojowy	1 łyżka
Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat	do smaku

Grzanki

pieczywo tostowe	2 kromki
Przyprawa do bruschetty i dań kuchni włoskiej Prymat	1 opakowanie
czosnek	2 ząbki
papryczka chili	1/2 sztuki
masło	1 łyżka

Sos

kefir	100 mililitrów
--------------	----------------

majonez light	2 łyżki
filety anchois	6 sztuki
parmezan starty	2 łyżki
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
Dekoracja	
szczypiorek posiekany	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie naszej sałatki zaczynamy od pokrojenia **piersi kurczaka** w paseczki.

Kiedy kurczak jest już pokrojony, przechodzimy do **przygotowania marynaty**.

Do miski wlewamy olej, dodajemy dwie łyżeczki musztardy czosnkowej oraz sos sojowy.

Doprawiamy do smaku pikantną przyprawą do kurczaka i dokładnie mieszamy.

Następnie wkładamy mięso do marynaty i dokładnie obtaczamy w niej kurczaka. Odstawiamy kurczaka na minimum pół godziny. Dzięki temu mięso przejmie aromat naszej marynaty.

W czasie kiedy mięso się marynuje, przygotowujemy **sos do naszej sałatki**.

Do miski dodajemy majonez.

Siekamy fileciki anchois na mniejsze kawałki i dodajemy je do naczynia z majonezem.

Na koniec wlewamy kefir i całość dokładnie mieszamy za pomocą różgi kuchennej.

Do sosu dodajemy tarty parmezan, poprawiamy wszystko do smaku białym pieprzem, po czym raz jeszcze łączymy nasze składniki.

Kiedy sos jest gotowy, możemy **zająć się grzankami**.

Chleb tostowy kroimy w większą kostkę.

Czosnek oraz papryczkę chili siekamy na małe kawałeczki.

Na rozgrzaną patelnię wrzucamy pokrojony chleb, czosnek i chili. Wszystko poprawiamy przyprawą do bruschetty i dań kuchni włoskiej, chwilę podgrzewamy, a następnie dodajemy łyżkę masła.

Cały czas mieszając, podsmażamy całość przez około minutę.

Mamy już przygotowany sos oraz grzanki. Pora **ugrillować zamarynowanego wcześniej kurczaka**.

Przekładamy mięso z marynaty prosto na nagrzaną ryflowaną patelnię i grillujemy.

Sposób podania: Sałatę rzymską wraz z mixem sałat rwiemy na mniejsze części i przekładamy do miski w której podamy całe danie. Całość polewamy sosem i mieszamy tak aby wszystkie listki były nim pokryte. Ser żółty kroimy w paseczki, a następnie kładziemy go na wierzch wraz z kurczakiem. Na wierzch sypujemy grzanki. Sałatkę ozdabiamy posiekanym szczypiorkiem.