

Fasolka szparagowa w greckim stylu



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

fasolka szparagowa	500 gramów
pomidorki koktajlowe	100 gramów
ser feta	100 gramy
olej z pestek winogron	50 mililitrów
ząbki czosnku	2 sztuki
bazylia świeża	1 garść
filety z kurczaka	300 gramów
olej rzepakowy	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę oczyszczamy, gotujemy w lekko posłodzonej wodzie. Studzimy, kroimy na kawałki.

Pomidorki myjemy, osuszamy, kroimy na ćwiartki.

Ser kroimy w drobną kostkę.

Olej blendujemy z czosnkiem i świeżą bazylią.

Filet z kurczaka kroimy w kostkę, oprószamy solą i pieprzem. Smażymy na rozgrzanym oleju.

Wszystkie składniki łączymy ze sobą.