

Na ostro: Sałatka cezar z pikantną pierśią z kurczaka



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

pierś z kurczaka 400 g

Marynata:

oliwa 4 łyżki

Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat 1 opakowanie

sałata TOSCANA eisberg 1 opakowanie

pieczywo tostowe bez skórki 4 kromki

płatki parmezanu 4 łyżki

czosnek zgnieciony 1 łyżka

sól

Pieprz czarny mielony Prymat do smaku

sos

Sos sałatkowy czosnkowy cezar Prymat 1 opakowanie

majonez 2 łyżki

woda 1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki sosu dokładnie wymieszać i odstawić na 10 minut.

Oczyszczone piersi z kurczaka zamarynować w połączonych składnikach marynaty i odstawić do lodówki na 4-6 godzin. Zamarynowane mięso usmażyć na patelni grillowej lub grillu.

Na dużej patelni podsmażyć czosnek z oliwą i kawałkami pieczywa tostowego do uzyskania złotego koloru. Liście sałaty ułożyć na talerzach, dodać pokrojone w plastry piersi z kurczaka, polać sosem i posypać grzankami czosnkowymi.