

Na ostro: Sałatka Salsa z pikantnym kurczakiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

Sałata Eisberg Salsa Mix	1 opakowanie
pierś z kurczaka	200 g
pieczarki	200 g
cebula	2 szt.
pestki dyni	2 łyżki
kolendra	1 pęczek
olej	

Sos do sałatki

Sos sałatkowy czosnkowy Prymat	1 opakowanie
jogurt naturalny	100 ml
majonez light	1 łyżka
cytryna	1/2 szt.

Do smaku

przyprawa do kurczaka - pikantna	
sól morska	
pieprz biały mielony	
pieprz czarny mielony	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotuj składniki.
- KROK 2 Zawartość opakowania sosu sałatkowego wsypujemy do miseczki, dodajemy jogurt naturalny, majonez i odrobinę soku z cytryny. Całość dokładnie mieszamy i odstawiamy na 10 minut.
- KROK 3 Piersi z kurczaka oczyszczamy, kroimy w paski, posypujemy przyprawą do kurczaka i smażymy na patelni z rozgrzanym olejem. Po usmażeniu, przekładamy na talerz, a na tę samą patelnię wrzucamy pokrojone w plastry pieczarki. Pod koniec smażenia pieczarek dodajemy piórka cebuli i jeszcze chwilę smażymy.
- KROK 4 Mieszankę sałatową mieszamy z sosem sałatkowym.
- KROK 5 Na talerze nakładamy porcje sałatki. Na wierzch układamy kawałki kurczaka oraz pieczarki z cebulą. Posypujemy prażonymi pestkami dyni, posiekaną kolendrą i przyprawami do smaku.