

Sałatka cesarska z grzankami i kurczakiem kebab - gyros



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

pierś z kurczaka	400 gramów
Przyprawa kebab-gyros klasyczna Prymat	
olej rzepakowy	
sałata rzymska	1/2 sztuki
chleb tostowy	4 kromki
parmezan	10 gramów

Dodatkowo:

Sos sałatkowy czosnkowy cesar Prymat	1 opakowanie
majonez	2 łyżki
woda	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
oliwa	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone piersi z kurczaka zamarynować w Przyprawie do kurczaka kebab-gyros. 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, posypać grzankami czosnkowymi i parmezanem.