

# Sałatka Flamenco z połówkami z kurczaka i tartym serem Bursztyn



## DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

|                                    |              |
|------------------------------------|--------------|
| <b>Sałata Eisberg Flamenco Mix</b> | 1 opakowanie |
| <b>gruszki</b>                     | 1 szt.       |
| <b>połówki z kurczaka</b>          | 8 szt.       |
| <b>ser bursztyn tarty</b>          | 4 łyżki      |
| <b>ogórek</b>                      | 1 szt.       |
| <b>orzeszki pini (prażone)</b>     | 2 łyżki      |

### Sos

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| <b>sos sałatkowy włoski</b>  | 1 opakowanie |
| <b>miód wielokwiatowy</b>    | 1 łyżka      |
| <b>ocet balsamiczny</b>      | 1 łyżka      |
| <b>oliwa</b>                 | 4 łyżki      |
| <b>woda</b>                  | 4 łyżki      |
| <b>sól morska</b>            |              |
| <b>Pieprz czarny- MŁYNEK</b> |              |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Wszystkie składniki sosu wymieszać i odstawić.
- KROK 3 Polędwiczki z kurczaka usmażyć, gruszkę pokroić w cząstki, a ogórka w kostkę. Wszystkie składniki sałatki wymieszać i połączyć z sosem.
- KROK 4 Sałatkę posypać orzeszkami pinii i tartym serem Bursztyn.
- KROK 5 Podawać.