

## Sałatka " Raz, dwa, trzy"



### KORAL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### sałatka

|                         |                |
|-------------------------|----------------|
| <b>mix sałat</b>        | z rukolą 180 g |
| <b>piers z kurczaka</b> | wędzona 380 g  |
| <b>ogórek zielony</b>   | 5-6 sztuk      |
| <b>pestki dyni</b>      | prażone        |

### sos

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| <b>musztarda</b>      | strong 3 łyżeczki |
| <b>miód prawdziwy</b> | 1 łyżka           |
| <b>ocet jabłkowy</b>  | 3 łyżki           |
| <b>cynamon Prymat</b> | 1/2 łyżeczki      |
| <b>oliwa</b>          | 6 łyżek           |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Musztardę ucieramy z miodem i octem, dodajemy cynamon, dalej ucieramy wlewając oliwę.

Wędzoną pierś kurczaka kroimy w plasterki, następnie na dwie lub trzy części.

Opłukane ogórki kroimy w plasterki. Ja nie obierałam ogórków, tylko nacięłam je paseczki. Mix sałat z rukolą wykładamy na głęboki talerz, dodajemy plasterki ogórka i cząstki piersi, mieszamy. Całość polewamy sosem i posypujemy prażonymi pestkami dyni.