

Sałatka z grilla z sosem malinowym



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

| | |
|--|-------------|
| serki trójkąty blue cheese | 3 sztuki |
| sałata masłowa | 5 liści |
| cukinia | 1/3 sztuki |
| pierś z kurczaka | 1 sztuka |
| nektarynka | 1 sztuka |
| maliny świeże | 20 dkg |
| truskawki | 6 truskawek |
| oliwki czarne | 10 sztuk |
| wino czerwone wytrawne | 4 łyżki |
| sól | 1 do smaku |
| pieprz | 1 do smaku |
| ocet winny | 1 łyżeczka |
| olej rzepakowy | 2 łyżki |
| Marynata do mięs klasyczna Prymat | |
| cebula | 1 sztuka |
| czosnek | 1 ząbek |
| sól | 1 do smaku |
| pieprz | 1 do smaku |
| oregano | 5 gałązek |
| sok z cytryny | 1 łyżeczka |
| rozmaryn świeży świeże | 5 gałązek |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Piersz z kurczaka marynuje w oliwie, dodaje sól, pieprz, oregano, rozmaryn, cebulkę pokrojoną, czosnek wyciśnięty, sok z cytryny. Odstawiam na noc.
- KROK 2 Grilluje pierś z kurczaka, nektarynkę pokrojoną na cząstki, plastry cukinii. Na talerz układam umytą i postrzępioną sałatę, dodaję truskawki pokrojone, maliny, cząstki nektarynki zgrillowane, kawałki serka topionego, kawałki piersi z kurczaka. Dodaje także oliwki czarne, bazylię cytrynową. Z 2/3 malin robię sos. Do rondelka wlewam wino dodaję maliny, ocet winny i gotuje na małym ogniu.
- KROK 3 Jak sos się zredukuje, przecedzam przez sitko. Doprawiam solą, pieprzem. Sałatkę polewam sosem.