

Sałatka z grillowanym kurczakiem, grzankami ziołowymi z serem parmezan



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Mięso

filety z kurczaka kukurydzianego 2 sztuki

Marynata

olej rzepakowy 3 łyżki

Musztarda z whisky Prymat 1 łyżka

Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat 1 łyżka

sos sojowy 1 łyżka

miód wielokwiatowy 1 łyżka

Grzanki

pieczywo tostowe (pokrojone w kostkę) 2 kromki

Przyprawa do bruschetty i dań kuchni włoskiej Prymat 1 łyżka

czosnek (pokrojony w plastry) 1 ząbek

papryczka chili (posiekana) 1 sztuka

masło klarowane 1 łyżka

Sos

majonez 2 łyżki

Musztarda z whisky Prymat 1 łyżka

gęsty jogurt naturalny 200 mililitrów

filety anchois (posiekane)	4 sztuki
czosnek (roztarty)	1 ząbek
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
pomidory koktajlowe (pokrojone w połówki)	6 sztuki
cebula czerwona	1 sztuka
parmezan (płatki)	100 gramów
mix sałat	1 opakowanie
sałata rzymska	1/4 sztuka
szczypiorek posiekany	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1.** Umyte i osuszone piersi z kurczaka marynujemy we wszystkich połączonych składnikach marynaty.
- 2.** Składniki sosu mieszamy, doprawiamy do smaku i schładzamy w lodówce.
- 3.** Na patelni na maśle smażymy na złoty kolor pieczywo tostowe, dodajemy czosnek, chili, doprawiamy do smaku przyprawą do bruschetty.
- 4.** Na patelni ryflowanej grillujemy kurczaka na złoty kolor zaczynając od skóry.
- 5.** Do miski wkładamy mix sałat, zalewamy sosem i delikatnie mieszamy.
- 6.** Sałatę przekładamy do głębokiego talerza, dodajemy kurczaka, posypujemy grzankami, pomidorami, czerwona cebulą, płatkami sera parmezan i świeżo siekany szczypiorkiem.