

## Sałatka z grillowanym ziołowym kurczakiem i ognistym sosem



### MIENTA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>piersi z kurczaka</b>	2 szt
<b>mix ulubionych sałat</b>	1 opakowanie
<b>pikantne kulki serowe do sałat</b>	150 g
<b>Marynata do mięs klasyczna Prymat</b>	
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżka
<b>oliwa</b>	1 łyżka
<b>tabasco</b>	1 łyżeczka
<b>Kolendra cała Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>rozmaryn</b>	1 łyżeczka
<b>Koperek suszony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Czosnek niedźwiedzi suszony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Chili pieprz cayenne mielone Prymat</b>	0,5 łyżeczka
<b>ognisty sos</b>	
<b>sok pomarańczowy</b>	5 łyżka
<b>tabasco</b>	1 łyżeczka
<b>Chili pieprz cayenne mielone Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>czosnku</b>	1 łyżeczka
<b>Liść lubczyku suszony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>ketchup</b>	6 łyżka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i oczyszczone piersi z kurczaka rozcinamy na filety, lekko rozbijamy.

Wszystkie zioła na marynatę rozcieramy w moździerzu i łączymy z oliwą, tabasco i sokiem z cytryny.

Mieszanką nacieramy kurczaka i zostawiamy na całą noc w lodówce.

Na następny dzień grillujemy go na rozgrzanym ruszcie po około 10 minut z każdej strony.

W tym czasie przygotowujemy sos mieszając ze sobą wszystkie składniki.

Do dużej miski nakładamy sałatę.

Układamy na niej pokrojonego w paseczki kurczaka oraz kulki serowe.

Całość polewamy ognistym sosem.

Smacznego :)