

sałatka z wędzonym kurczakiem i winogronem



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wędzona pierś z kurczaka	1 sztuka
sałata karbowana	1 sztuka
ser parzenica wędzona	1 sztuka
musztarda bawarska słodka	1 łyżka
ocet balsamiczny	1 łyżeczka
sól	
pieprz	
winogrona czerwone	1 kiść
sok z limonki	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- sałatę umyć, dokładnie osuszyć, porwać na kawałki,
- z musztardy, oliwy, soku z limonki, octu, soli i pieprzu zrobić sos,
- połowę sosu wlać do sałaty i wymieszać, rozłożyć sałatę na talerzach,
- winogrona pokroić na pół, ser i kurczaka w kostkę,
- ułożyć na liściach sałaty, połączyć pozostałym sosem