

Salatka ziołowa z serkiem patros w sosie majonezowo-musztardowym



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczak	50 dag
patros z ziołami	1 opakowanie
pomidora	1 szt.
ogórka wężowego	1 szt.
cebuli białej	1 szt.
Przyprawa do kurczaka ziołowa Prymat	5 łyżeczek
Musztarda francuska Prymat	6 łyżek
majonezu	6 łyżek
oliwy z oliwek	50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka oczyścić i pokroić na dość duże paski. W naczyniu wymieszać przyprawę ziołową z kurczaka z oliwą z oliwek. Dodać do marynaty kurczaka, wymieszać i odstawić na kilka godzin. Następnie mięso przełożyć na patelnię i podsmażyć do miękkości.

Warzywa umyć i pokroić w kostkę. Usmażone paski kurczaka oraz patros również pokroić w kostkę. Wszystkie składniki wymieszać. Majonez wymieszać z musztardą francuską i przygotowany sos połączyć z sałatką.