

Filet z kurczaka a la Cezar



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	
majonez	2/3 łyżki
pomidory	2
sałata lodowa	
ogórek gruntowy	2
czosnek	2/3 ząbki
kefir	1 łyżka
oliwa	
panierka do drobiu pikantna	
ser żółty	25 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyty i osuszony filet pokroić na plasterki, zamarynować w przyprawie do kurczaka (lub przyprawa do kebaba), panierce i oliwie. Owinąć folią i schować do lodówki na kilka h.

Majonez wymieszać z kefirem, połową startego sera, bazylią, solą, pieprzem, opcjonalnie innymi ziołami wg upodobań.

Zamarynowanego kurczaka podsmażyć na suchej, dobrze rozgrzanej patelni. Wyłożyć i posypać resztką sera. Sałatę porwać na kawałki, pomidory i ogórki pokroić, połączyć sosem majonezowym i posypać grzankami.