

Sałatka Cezar z mandarynką



MUFINKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sałata lodowa	1/2 główki
filet z piersi z kurczaka	200 gram
mandarynki	2 sztuki
pomidor	1 sztuka
majonez	3 łyżki
sok z cytryny	1/2 sztuki
czosnek	1 ząbek
musztarda	1 łyżeczka
pieprz	do smaku
sól	do smaku
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	do smaku
ser gouda	50 gram
Chleb wiejski	2 kromki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka pokrój w paseczki, przypraw delikatnie przyprawą do kurczaka i ulubionymi ziołami i usmaż na złoty kolor. Sałatę umyj i porwij na mniejsze kawałki, ułóż w misce lub na półmisku. Kromki chleba pokrój w kosteczkę i usmaż na odrobinę oleju na patelni. Kawałek sera zetrzyj na tarce, resztę pokrój w cienkie słupeczki. Mandarynki podziel na kawałki, pomidora pokrój w kostkę. Przygotuj sos sałatkowy: do miseczki dodaj majonez, starty ser i sok z połowy cytryny oraz sól i pieprz. Na sałacie układamy pomidora, polewamy sosem, na wierzch układamy kawałki kurczaka, słupki sera i mandarynki, a całość posypujemy grzankami. Smacznego!