

Sałatka warzywna z chrupiącymi kąskami



CZEKOLADKA_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sałata	1/2 główki
rzodkiewki	3 szt
pomidory	2 szt
filet z kurczaka	20 dag
płatki kukurydziane	20 dag
mąka	3 łyżki
sól	
musztarda	1 łyżka
ocet jabłkowy	1 łyżka
oliwa	2 łyżki
majonez	3 łyżki
olej	
jajko	1 szt
jajko ugotowane na twardo	2 szt
parmezan	1 starty
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w cienkie kawałeczki, oprószyć solą i pieprzem. Obtaczać z rozkłóconym jajku oraz mące zmieszanej z lekko pokruszonymi płatkami. Smażyć na oleju, osączyć i ostudzić. Musztardę wymieszać z oliwą, octem, majonezem i parmezanem. Sos schłodzić w lodówce. Sałatę umyć, osuszyć i porwać na kawałki. Dodać pokrojone w ósemki pomidory, rzodkiewki w plasterki i przestudzone kąski z kurczaka. Jajka oskubać, również pokroić w plastry, dodać do sałatki. Całość polać sosem. Doprawić tuż przed podaniem.

