

Grill: Sałatka z pierśią kurczaka zagrodowego i chrupiącymi grzankami z pomidorami Konrada Birka



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	4 szt
oliwka z oliwek	7 łyżek
sól	do smaku
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	do smaku
sałata rzymska	1 szt
kapry z zalewy	2 łyżki
pomidory bez skóry	4 szt
ząbek czosnku	1 szt
sos	
majonez	2 łyżki
jogurt naturalny	2 łyżki
parmezan starty	1 łyżka
sok z cytryny	1/2 szt
ząbki czosnku	2 szt
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
anchois	
bagietka	2 kromek
bazylia	1 łyżka
parmezan	60 płatki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Konrad Birek poleca:

Wszystkie składniki sosu dokładnie zmiksować i doprawić do smaku.

Piersi z kurczaka natrzeć oliwą z oliwek, solą i grubo mielonym pieprzem. Mięso usmażyć na patelni grillowej lub upiec na grillu, wystudzić i pokroić w plastry.

Miąśsz z pomidorów pokroić w kostkę, dodać oliwę z oliwek, rozgniecione ząbki czosnku i bazylię.

Następnie pomidory doprawić do smaku, ułożyć na grzankach, posypać płatkami parmezanu i wstawić na chwilę do piekarnika (tak, aby ser się rozpuścił).

Duże liście sałaty porwać, mniejsze pozostawić w całości. Sałatę wymieszać z sosem i kaparami, ułożyć na talerzach wraz z plastrami kurczaka zagrodowego. Podawać z ciepłymi grzankami.