

sałatka szefa



BRIOSZKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

marynata

Pierś z kurczaka pojedyncza	1
Papryka słodka mielona Prymat	1/4 łyżeczki
Papryka ostra mielona Prymat	według uznania (u mnie 1/4 łyżeczki)
oregano	1/4 łyżeczki
oliwa	1,5 łyżki
sól do smaku	
pieprz	do smaku

sałatka

sałata zielona	według uznania u mnie po garści na osobę
pomidorki koktajlowe	6
ogórek	pół
jajko	3
grzanki	

sos

majonez	2 łyżki
ketchup pikantny	1 łyżka
sos chili	1 łyżeczka
sok z cytryny	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka umyć ,osuszyć i pokroić w kostkę lub paski. Następnie wymieszać składniki marynaty i marynować mięso na czas przygotowania reszty składników.

Jajka ugotować na twardo.

Pomidorki przekroić w pół a ogórka pokroić w pół plastry.

Umytą i osuszoną sałatę rozłożyć na talerz dodać pomidorki i ogórka.

Przygotować grzanki np. na suchej patelni lub podpiec w piekarniku.

Majonez wymieszać z ketchupem, sosem chili oraz sokiem z cytryny.

Rozgrzać patelnię i podsmażyć mięso aż będzie rumiane.

Jajka pokroić w ćwiartki i położyć na sałacie, dodać podsmażonego kurczaka oraz polać sosem i dodać grzanki.

Smacznego :)