

Sałatka z kurczakiem grillowanym – finezja smaku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Sałatka

sałata FINEZJA eisberg	1 opakowanie
pierś z indyka lub kurczaka	200 g
Grill przyprawa pikantna Prymat	1 opakowanie
pomidory koktajlowe (czerwone)	6 sztuk
oliwki zielone Smak	3 łyżki
oliwki czarne Smak	3 łyżki
prażone ziarna słonecznika	3 łyżki
posiekana dymka ze szczypiorem	1 pęczek
Sól morską jodowaną Prymat w młynku	
Pieprz czarny mielony Prymat	

sos

Sos sałatkowy paprykowo-ziołowy węgierski Prymat	1 opakowanie
woda	4 łyżki
oliwa	4 łyżki
miód wielokwiatowy	4 łyżki
Musztarda delikatesowa Prymat	1 łyżka

dekoracja

truskawki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Możesz użyć gotowej mieszanki o nazwie Finezja lub mieszanki sałat, w której znajdują się: roszponka, radicchio oraz sałata fryzyjska - dowolna sałata ze strzępiastymi liśćmi.

Mięso drobiowe przyprawić przyprawą oraz upiec lub zgrillować. Po lekkim przestudzeniu pokroić na paski.

Wszystkie składniki sosu dokładnie wymieszać, odstawić na 10 minut.

Wszystkie składniki sałatki doprawić solą i pieprzem, delikatnie wymieszać w dużej misce. Na wierzchu ułożyć kawałki mięsa i poleć sosem. Całość posypać ziarnami słonecznika.

W sezonie można dodać truskawki do dekoracji.