

Sałatka z pikantnym kurczakiem, żurawiną i serem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Dla 4 osób

pierś z kurczaka	200 g
Sałata Eisberg Mediteran Mix	1 opakowanie
żurawina suszona	1 szklanka
szczypiorek	1 pęczek
Sos sałatkowy francuski vinaigrette Prymat	1 opakowanie
pomidorki koktajlowe	10 pokrojonych na połówki
cebula czerwona	1 pokrojona w piórka
twardy żółty ser (starty)	1/2 szkalnki
Marynata	
olej rzepakowy	4 łyżki
Musztarda delikatesowa Prymat	1 łyżka
miód	1 łyżka
Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie składniki marynaty łączymy, dodajemy kurczaka i mieszamy.
- KROK 2 Do dużej miski wkładamy mix sałat, pomidory, żurawinę, szczypior, wlewamy sos sałatkowy i delikatnie mieszamy.

KROK 3 Na gorącej patelni smażymy kurczaka, dodając czerwoną cebulę.

KROK 4 Sałatkę wykładamy na półmisek, posypujemy kurczakiem z cebulą i tartym serem.