

Sałatka z kurczakiem, żółtym serem, oliwkami i żurawiną



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Marynata do mięsa kurczaka:

olej	4 duże łyż.
Musztarda delikatesowa Prymat	1 duża łyż.
miód	1 duża łyż.
Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat	2 małe łyż.

Sałatka:

piersi z kurczaka	200 g
mix sałat	1 opakowanie
żurawina suszona	1/2 szklanki
szczypiorek	1 pęczek
Sos sałatkowy francuski vinaigrette Prymat	1 opakowanie
pomidorki koktajlowe	10 szt.
cebula czerwona	1 szt.
ser żółty	1/2 szklanki
oliwki zielone	2 duże łyż.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki marynaty łączymy, dodajemy kurczaka i mieszamy. Do dużej miski wkładamy mix sałat, pomidory, żurawinę, szczypior, oliwki, wlewamy sos sałatkowy i delikatnie mieszamy. Na gorącej patelni smażmy kurczaka, dodając czerwoną cebulę. Sałatkę układamy na półmisek, dodajemy kurczaka z cebulą oraz tarty żółty ser.