

SAŁATKA Z GRILLOWANĄ PIERSIĄ KURCZAKA ZAGRODOWEGO I CHRUPIAĆCYMI GRZANKAMI Z POMIDORAMI

do 45 min

Lista składników:

1 główka sałaty rzymskiej
1 łyżka sera parmezan
2 filety anchois
2 łyżki jogurtu naturalnego
2 łyżki kaparów z zalewy
2 łyżki majonezu light
2 ząbki czosnku
4 łyżki oliwy
4 piersi z Kurczaka Zagrodowego
60g sera parmezan w płatkach
8 kromek bagietki łyżka świeżej bazylii
miąższ z 4 pomidorów
pieprz
sok z 1/2 cytryny
sól



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

Miąższ z pomidorów pokroić w kostkę, dodać oliwę z oliwek, czosnek i bazylię. Następnie pomidory doprawić do smaku, ułożyć na grzankach, posypać płatkami parmezanu i wstawić na chwilę do piekarnika (tak, aby ser się rozpuścił).

Liście sałaty wymieszać z majonezem, jogurtem, drobno startym serem parmezan, dodać 2 filety anchois, skropić sokiem z cytryny, doprawić solą i pieprzem. Udekorować kaparami, ułożyć na talerzach razem z

plastrami Kurczaka Zagrodowego i podawać razem z ciepłymi grzankami.