

Chrupiąca sałatka

SKŁADNIKI:

- 1 pierś kurczaka, podsmażona bez tłuszczu z ulubionymi przyprawami lub pieczona
- 1 cebula czerwona, średniej wielkości
- 1/2 główki ulubionej sałaty albo kapusty
- 1 kromka ciemnego pieczywa
- 2 niewielkie, mięsiste pomidory
- 1/2 opakowania białego sera typu feta
- 2 łyżki musztardy
- 3 łyżki jogurtu naturalnego
- 1 łyżka curry
- 1 łyżka miodu naturalnego
- pieprz, sól do smaku

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Kromkę pieczywa kroimy w kostkę i wstawiamy na 5-10 minut do piekarnika nagrzanego do 150°C, aż zrobią się z tych kosteczek chrupiące grzanki.
2. Pierś kurczaka oraz ser kroimy w kostkę.
3. Pomidory odsączamy i kroimy w plastry, podobnie - choć bez odsączania - postępujemy z cebulą.
4. Sałatę myjemy, odsączamy i siekamy drobno.
5. Łączymy składniki w misce lub układamy na talerzach
6. Sos musztardowy to też żadna filozofia - łączymy podane elementy i przyprawiamy do smaku.
7. A następnie dodajemy do sałatki.

