



SAŁATA Z FIGAMI

Przygotowanie:

Umytą i osuszoną pierś z kurczaka kroimy w paseczki, nacieramy sosem sojowym i dodajemy przyprawy. Ostawiamy na 15 min., a następnie smażymy na patelni grillowej. Na płaskim talerzu układamy kolejno: mieszankę sałat, przestygnięte kawałki kurczaka, umyte i pokrojone na ćwiartki figi oraz ser pokrojony w kostkę. Całość posypujemy prażonymi orzechami i polewamy sosem przygotowanym na bazie oliwy z oliwek, soku z cytryny i przypraw.

Składniki (dla 2 osób):

1 opakowanie **Mieszanki sałat Fit&Easy Party**
4 figi
200 g sera typu feta lub koziego
1 pierś z kurczaka
Garść orzechów nerkowca
4 łyżki oliwy z oliwek
1 cytryna
1 łyżka sosu sojowego
Przyprawy do smaku: sól, pieprz, imbir (korzeń)