



SAŁATA Z PIECZONYM KURCZAKIEM, KARMElizOWANYM IMBIREM I ŻURAWINĄ

Przygotowanie:

Piekarnik rozgrzej do temperatury 160°C. Natrzyj pierś mieszanką soli, pieprzu, tymianku i oliwy. Piecz przez 25 minut, odstaw do ostygnięcia. Do niedużej miski wyciśnij sok z połowy pomarańczy, dodaj do niego 2 łyżki miodu i wymieszaj. Przerzuć do niego pokrojoną na pół żurawinę oraz posiekane suszone figi (warto odstawić na godzinę). Imbir obierz i pokrój na cienkie (1 mm) paski. Na patelni rozgrzej odrobinę oleju i potóż na nim imbir, kiedy zacznie się rumienić dodaj cukier i karmelizuj przez 2 minuty. Sałaty wyłóż do naczynia. Dodaj imbir, plastry kurczaka oraz odsączone żurawinę i figi. Całość posyp prażonymi migdałami. Tutaj świetnie sprawdzi się dressing [salsa verde](#) na bazie melisy lub [winegret malinowy](#).

Składniki:

opakowanie [mieszanki sałat Fit&Easy Weekend](#)
pierś z kurczaka (150 g)
1,5 pomarańczy
kawałek imbiru wielkości kciuka
4 suszone figi
15 świeżych żurawin
2 łyżki prażonych migdałów
łyżeczka cukru, 2 łyżki miodu, łyżka oleju
½ łyżeczki suszonego tymianku
sól, pieprz