



SAŁATKA Z BORÓWKAMI I KURCZAKIEM

Upieczoną pierś pokroić w plasterki, ½ avocado pokroić w plastry, skropić sokiem z cytryny, by nie ciemniało. Składniki dressingu dokładnie w oddzielnym naczyniu.

Borówki umyć. Ser sałatkowy pokruszyć.

Mieszanę sałatkową wysypać do salaterki, wyłożyć plasterki piersi z kurczaka i avocado, posypać borówkami i pokruszonym serem. Połączyć przygotowanym dressingiem. Wymieszać tuż przed podaniem.

Smacznego

Ilość porcji: 2

Składniki:

1 opakowanie Fit&Easy mix Fresh
1 upieczona lub grillowana pierś kurczaka
5 łyżek borówek amerykańskich
½ avocado
100 g sera sałatkowego typu feta
Sok z cytryny do skropienia avocado

Dressing:

3 łyżki soku pomarańczowego
1 łyżka octu z czerwonego winna
1 łyżeczka ostrej musztardy
1 łyżeczka miodu lub syropu klonowego
4 łyżki oliwy z oliwek
Pieprz, sól do smaku