

PRZEPISY FIT&EASY



SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM I BOCZKIEM, Z CZERWONĄ FASOLĄ ORAZ KUMINEM PODANA Z KOLENDROWYM SALSA VERDE

Przygotowanie:

Pierś z kurczaka umyj i zamarynuj w curry, kuminie, soli i pieprzu. Na patelni z odrobiną oliwy z oliwek ugrilluj z obu stron. Boczek również grilluj lecz bez marynowania. Oba składniki pokrojone w paski wyłóż na mieszankę sałat. Dodaj czerwoną fasolę oraz posiekaną w piórka cebulę. Opcjonalnie możesz dodać kukurydzę z puszki. Proponowany sos to salsa verde z mocnym akcentem kolendrowym.

Składniki:

- 1 opakowanie [Mieszanki sałat Fit&Easy Weekend](#)
- 1 filet piersi z kurczaka
- 4 plastry boczku
- ½ szklanki czerwonej fasoli
- ¼ łyżeczki mielonego kuminu
- ¼ łyżeczki curry
- ½ mątej czerwonej cebuli
- Sól, pieprz