SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM I MANDARYNKAMI

Przygotowanie:
Mięso umyj, osusz i pokrój w cienkie paski. Do miski wlej odrobinę oliwy z oliwek, dodaj szczyptę soli, pieprzu, czerwonej papryki oraz wyciśnięte ząbki czosnku. Połącz je z pokrojonym mięsem. Wstaw na godzinę do lodówki, a następnie grilluj aż uzyskasz złoty kolor. Włóż fasolę szparagową do wrzącej wody i zagotuj aż zmięknie. Następnie wyjmij z wody, osusz i pozostaw do ostudzenia. Do salaterki wysyp zawartość sałaty. Dodaj pomidorki. Obierz mandarynki ze skórki i pokrój na kawałki. Ostudzoną fasolę przekrój w poprzek. Grillowane wcześniej mięso pokrój na kawałki. Wszystko dodaj do salaterki. Całość skropl oliwą i octem balsamicznym.

Składniki (dla 4 osób):
1 opakowanie Mieszanki sałat Fit&Easy Party
2 piersi kurczaka
12 pomidorków koktajlowych
8 mandarynek
10 fasolek szparagowych
Szczypta soli i pieprzu
Ocet balsamiczny
Oliwa z oliwek
3 ząbki czosnku
Przyprawa: czerwona papryka