



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 skropł 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