

# PRZEPISY FIT&EASY



## SAŁATA Z FIGAMI

### Przygotowanie:

Umytą i osuszoną pierś z kurczaka kroimy w paseczki, nacieramy sosem sojowym i dodajemy przyprawy, Ostawiamy na 15 min., a następnie smażymy na patelni grillowej. Na płaskim talerzu układamy kolejno: mieszankę sałat, przestygnięte kawałki kurczaka, umyte i pokrojone na ćwiartki figi oraz ser pokrojony w kostkę. Całość posypujemy prażonymi orzechami i polewamy sosem przygotowanym na bazie oliwy z oliwek, soku z cytryny i przypraw.

### Składniki (dla 2 osób):

1 opakowanie **Mieszanki sałat Fit&Easy Party**  
4 figi  
200 g sera typu feta lub koziego  
1 pierś z kurczaka  
Garść orzechów nerkowca  
4 łyżki oliwy z oliwek  
1 cytryna  
1 łyżka sosu sojowego  
Przyprawy do smaku: sól, pieprz, imbir (korzeń)