



SAŁATA Z GRILLOWANĄ PIERSIĄ Z INDYKA

Przygotowanie: (czas: 15 minut)

Mięso oczyszczamy, myjemy, osuszamy, solimy, lekko nacieramy oliwą, grillujemy na patelni po 5 minut z każdej strony. Paprykę myjemy, kroimy w cienkie paski, parmezan struganymy obieraczką do warzyw w cienkie płatki. Wykładamy sałatę na talerz, układamy pokrojona w plastry pierś, pokrojona paprykę i płatki parmezanu. Składniki sosu dokładnie mieszamy w miseczce, sałatę polewamy sosem.

Składniki: (2 porcje)

1 opakowanie sałat **Cool Fit&Easy**
125 g filetu z piersi indyka
130 g kolorowych papryk
50 g parmezanu
Sos:
3 łyżki oliwy
1 łyżka soku z cytryny
sól