



SAŁATKA Z BORÓWKAMI I KURCZAKIEM

Upieczoną pierś pokroić w plasterki, ½ avocado pokroić w plastry, skropić sokiem z cytryny, by nie ciemniało. Składniki dressingu dokładnie w oddzielnym naczyniu.

Borówki umyć. Ser sałatkowy pokruszyć.

Mieszankę sałatkową wysypać do salaterki, wyłożyć plasterki piersi z kurczaka i avocado, posypać borówkami i pokruszonym serem. Połączyć przygotowanym dressingiem. Wymieszać tuż przed podaniem.

Smacznego

Ilość porcji: 2

Składniki:

- 1 opakowanie Fit&Easy mix Fresh
- 1 upieczona lub grillowana pierś kurczaka
- 5 łyżek borówek amerykańskich
- ½ avocado
- 100 g sera sałatkowego typu feta
- Sok z cytryny do skropienia avocado

Dressing:

- 3 łyżki soku pomarańczowego
- 1 łyżka octu z czerwonego winna
- 1 łyżeczka ostrej musztardy
- 1 łyżeczka miodu lub syropu klonowego
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- Pieprz, sól do smaku