
Sałatka wykwintna z kurczakiem

Dodano: 2005-02-10 12:31:28

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 6549 razy.

- 1)100 ml Jogo Majo
- 2)Bulion pieczeniowy 1 łyżka
- 3)2 filety z kurczaka
- 4)100 ml białego wina
- 5)100 g moreli suszonych
- 6)1 łyżka płynnego miodu
- 7)1 sałata lodowa
- 8)1 awokado
- 9)1 grejpfrut
- 10)5 plasterków sera mozzarella
- 11)koperki do dekoracji

Filety z kurczaka dusić z Bulionem pieczeniowym, winem i morelami 15 minut. Ostudzić i pokroić w plastry. Jogo Majo połączyć z miodem. Sałatę oczyścić i porwać na mniejsze części, ułożyć na półmisku. Awokado obrać i pokroić w cząstki. Grejpfruta obrać, usunąć błonkę. Na sałacie ułożyć awokado grejpfruta, kurczaka, morele i mozzarellę. Udekorować koperkiem. Do sałatki podać sos Jogo Majo.

Nadesłał: Monika O. <venus.wenus1@wp.pl>