

Sałatka z grillowanym kurczakiem, gruszką, serem i sosem miodowo musztardowym

Sałatka z grillowanym kurczakiem, gruszką i serem

Delikatne kawałki **soczyście grillowanej piersi z kurczaka** w połączeniu ze słodką gruszką i wyrazistym serem tworzą harmonijną kompozycję smaków, która zachwyci każde podniebienie. Sekret tej wyjątkowej sałatki tkwi w aromatycznej marynacie z oliwą i przyprawą czosnkową, która nadaje mięsu niepowtarzalny charakter. Całość dopełnia *kremowy sos miodowo-musztardowy*, który idealnie łączy wszystkie składniki.

Dla kogo?

Sałatka jest doskonałą propozycją dla osób ceniących *lekkie, a jednocześnie sycące posiłki*. Połączenie białka z kurczaka, zdrowych tłuszczów z orzechów i świeżych warzyw sprawia, że danie to świetnie sprawdzi się zarówno na lunch, jak i lekką kolację. To również doskonały wybór dla osób dbających o linię, ale niechących rezygnować z pełni smaku.

Na jaką okazję?

Ta elegancka sałatka sprawdzi się zarówno na **codzienny posiłek**, jak i na spotkanie z przyjaciółmi czy rodzinny obiad. Jej efektowny wygląd i wyrafinowany smak zrobią wrażenie na gościach podczas letniego grilla lub jako przystawka na uroczystej kolacji. Możesz ją również przygotować na piknik lub do pracy.

Czy wiesz, że?

Połączenie gruszki z serem to klasyka, która ma swoje korzenie w kuchni francuskiej i włoskiej. Słodycz owocu doskonale równoważy wyrazisty smak sera, tworząc harmonijne połączenie, które od wieków zachwyca smakoszy na całym świecie. Dodatek żurawiny wprowadza delikatną kwasowość, która przełamuje słodycz miodowego sosu.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami serów – **pleśniowy**, kozi czy parmezan nadadzą sałatce zupełnie inny charakter. Zamiast gruszki sprawdzi się również jabłko lub brzoskwinia. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj rukolę lub liście szpinaku zamiast tradycyjnej sałaty.