

Sałatka z kurczakiem i gorgonzolą

Sałatka z kurczakiem i gorgonzolą – harmonia smaków na Twoim talerzu

Delikatna pierś kurczaka, kremowa gorgonzola i soczyste awokado tworzą niezwykle połączenie w tej prostej, a jednocześnie wyrafinowanej sałatce. Marynata Knorr nadaje mięsu głębokiego aromatu, który doskonale komponuje się z wyrazistym charakterem sera. Świeże liście sałaty stanowią lekką bazę, a słodka żurawina i chrupiące orzechy dodają całości intrygującego kontrastu smaków i tekstur.

Dla kogo?

Ta sałatka to doskonała propozycja dla miłośników wyrazistych smaków i zdrowych posiłków. Sprawdzi się zarówno jako lekki obiad dla osób dbających o linię, jak i jako pożywna kolacja po intensywnym dniu. Dzięki zawartości pełnowartościowego białka z kurczaka oraz zdrowych tłuszczów z awokado i orzechów, dostarcza organizmowi cennych składników odżywczych.

Na jaką okazję?

Idealnie sprawdzi się jako elegancka przystawka podczas rodzinnego obiadu czy spotkania z przyjaciółmi. Możesz ją również przygotować na lunch do pracy – wystarczy [sos](#) przelać do osobnego pojemniczka i połączyć składniki tuż przed spożyciem, aby sałata zachowała świeżość i chrupkość.

Czy wiesz, że?

Gorgonzola to jeden z najstarszych serów pleśniowych na świecie, pochodzący z północnych Włoch. Jej charakterystyczny,

pikantny smak doskonale równoważy słodczy żurawiny i delikatność awokado w tej sałatce.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – spróbuj dodać karmelizowane gruszki, prażone pestki dyni lub suszone pomidory. Dla bardziej wyrazistego smaku, zastąp część gorgonzoli serem pleśniowym blue cheese lub dodaj kilka kropli sosu balsamicznego.