

Sałatka z pomidorkami koktajlowymi, boczkiem i kurczakiem

Sałatka z pomidorkami koktajlowymi, boczkiem i kurczakiem

Ta **soczysta sałatka** z chrupiącym boczkiem i delikatnym kurczakiem to prawdziwa uczta dla podniebienia! Połączenie świeżych pomidorków koktajlowych, chrupiącej sałaty i aromatycznego mięsa tworzy idealnie zbilansowane danie, które zachwyci każdego smakosza.

Dla kogo?

Idealna propozycja dla miłośników *lekkich, ale sycących posiłków*. Doskonała dla osób aktywnych, które cenią sobie połączenie białka z kurczaka i świeżych warzyw. Sprawdzi się również jako pełnowartościowy lunch dla całej rodziny – dzieci pokochają soczyste pomidorki, a dorośli docenią głębię smaku, jaką nadaje boczek.

Na jaką okazję?

Świetna propozycja na **nieformalny obiad** z przyjaciółmi czy rodzinny posiłek w ciepły dzień. Sprawdzi się również jako elegancka przystawka podczas przyjęcia – wystarczy podać ją na mniejszych talerzach. To także doskonały pomysł na szybki lunch do pracy czy piknik na świeżym powietrzu.

Czy wiesz o tym?

Sekret tej sałatki tkwi w **zapieczeniu kurczaka owiniętego boczkiem**. Ta technika sprawia, że mięso pozostaje soczyste, a

boczek nadaje mu niepowtarzalnego aromatu. Dodatek świeżo startego Parmezanu wprowadza nutę włoskiej kuchni, podnosząc walory smakowe całego dania.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sałatkę o *grzanki czosnkowe*, awokado lub orzechy włoskie dla dodatkowej tekstury. Spróbuj też dodać suszone pomidory lub kapary dla intensywniejszego smaku. [Sos](#) możesz urozmaicić dodatkiem świeżych ziół – bazylii, tymianku lub oregano.