

Zielona sałata z kozim serem i soczystym kurczakiem

Zielona sałata z kozim serem i soczystym kurczakiem

Delikatna sałata rzymska w połączeniu z aromatycznym kurczakiem i kremowym kozim serem tworzy kompozycję, która zachwyci każde podniebienie. To danie, w którym świeżość zielonych liści spotyka się z soczystością mięsa przygotowanego w specjalnej marynacie Fix Knorr.

Dla kogo?

Idealna propozycja dla miłośników lekkich, a jednocześnie sycących posiłków. Połączenie delikatnego mięsa drobiowego z kremowym kozim serem zadowoli zarówno osoby dbające o linię, jak i poszukujące wyrazistych smaków. To doskonały wybór na rodzinny obiad lub kolację w gronie przyjaciół.

Na jaką okazję?

Ta sałatka sprawdzi się jako elegancka przystawka podczas przyjęcia, lekki lunch w ciepły dzień lub pełnowartościowa kolacja. Możesz ją przygotować na szybkie spotkanie z przyjaciółmi lub romantyczną kolację we dwoje. Jej uniwersalny charakter pozwala serwować ją zarówno na co dzień, jak i od święta.

Czy wiesz o tym?

Kozi ser to nie tylko wyrazisty smak, ale także źródło białka i wapnia. W połączeniu z kurczakiem bogatym w pełnowartościowe białko oraz świeżą sałatą dostarczającą błonnika i witamin, stworzysz danie o wysokiej wartości odżywczej. Suszone figi

dodają nie tylko słodczy, ale także cenne minerały.

Dla urozmaicenia

Spróbuj dodać do sałatki prażone orzechy włoskie lub pestki dyni dla chrupkości. Możesz także wzbogacić ją o świeże owoce – gruszka lub jabłko doskonale komponują się z kozim serem. Zamiast grzanek podaj do niej ciepłą bagietkę z masłem ziołowym.