

Sałatka z serem Bleu d'Auvergne, pieczonym kurczakiem i winogronami



Przepis

Dodatkowe informacje o przepisie:

25 min

2



Wymieszaj miód, oliwę, sok z cytryny i przyprawy.

Połowę sosu wetrzyj w pierś z kurczaka i piecz przez 20 minut w 180 stopniach.

Do miski przełóż sałatę, ser pokrojony w kostkę, winogrona, cebulę pokrojoną w piórka i plasterki kurczaka. Polej drugą połową sosu.

Składniki

- 50 g sera Bleu d'Auvergne
- 100 g piersi z kurczaka
- 3 spore garście mixu sałat
- garść winogron
- ćwiartka małej czerwonej cebuli
- 2 łyżeczki miodu
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki oliwy
- 1/2 łyżeczki ziół prowansalskich
- szczypta soli i pieprzu do smaku