

Druhé chody

Zelenina

15 minut Příprava

10 minut Vaření

Nízká Obtížnost



© Cucinare con amore

## SUROVINY

- jedno větší kuřecí prso nakrájené na menší kousky
- 1-2 balení Cri Cri Gran Moravia
- pár černých oliv
- olivový olej
- cherry rajčata
- směs salátu
- 5 ks sušených rajčat
- 1/2 balení zakysané smetany
- sůl
- pepř
- čerstvá petrželka
- bazalka
- 1 lžička majonézy

Vyzkustejte tento kuřecí salát s pečenými kousky Gran Moravia Cri Cri, které mu dodají vynikající sýrovou chuť.

## Příprava:

Do mixéru dejte zakysanou smetanu, majonézu, sušená rajčata, čerstvou bazalku a vše důkladně umixujte. Poté dochuťte pepřem a solí. Vznikne hustší dresink nebo dokonce i skvělá pomazánka.

Nyní si ochuťte solí, pepřem a petrželkou kuřecí maso a dejte ho opéct na pánev pěkně dozlatova. Do misky na salát zatím nachystejte ostatní suroviny, přidejte opečené maso, kousky Cri Cri a zakapejte troškou olivového oleje a rajčatovým dresinkem. Podávejte s pečivem a dobrým vínem.