



Sałatka COBB

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Sałatki,**

Osób: **2**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Filet z kurczaka doprawić solą i wysmarować oliwą. Rozgrzać patelnię grillową i obsmażyć mięso ok. 5 minut z każdej strony. W małej miseczce połączyć 1/2 łyżeczki musztardy, 1/2 miodu i 1 łyżeczkę oliwy. Nabrać mieszankę na pędzelek i pokryć połowę kurczaka po czym grillować kolejne 2 minuty, po tym czasie obrócić mięso na drugą stronę i powtórzyć czynność. Odłożyć kurczaka na talerz aby ostygł.

Krok 2

Podsmażyć boczek aż będzie złocisty i chrupiący. Ugotowane jajka pokroić w kostkę. Pomidora pokroić w drobną kostkę i odsączyć nadmiar wody. Awokado obrać ze skórki, wyciągnąć pestkę i pokroić w kostkę. Skropić sokiem z cytryny aby zachować jego kolor. Cebulkę pokroić w piórka. Rozedrzeć sałatę na mniejsze części lub obmyć i osuszyć gotową mieszankę. Ser pokroić w kostkę.

Krok 3

Tak przygotowane składniki układać na talerzu przy sobie, długimi pasami. Na koniec połączyć składniki na sos Winegret - ocet winny, 3 łyżki oliwy, łyżkę miodu i 1/2 łyżeczki musztardy. Polać sałatkę lub podać sos osobno.

Składniki

- 200 g filetu z kurczaka
- 150 g boczku
- 2 ugotowane jajka
- 1 awokado Hass
- 1 pomidor malinowy
- 1/2 cebuli
- 50-70 g sera pleśniowego
- mix sałat
- łyżka oleju
- 1 łyżeczka musztardy
- 2 łyżeczki miodu
- 4 łyżki oliwy extra virgin
- 1 łyżka octu winnego
- sól i pieprz