



SAŁATKA Z KURCZAKA ŚWIĄTECZNA

Składniki:

- 1 pierś z kurczaka
- 8 śliwek w occie (razem z zalewą)
- 1 por (biała część)
- garść orzechów włoskich i nerkowca
- majonez bezglutenowy
- śmietana 18%
- curry
- sól, pieprz, cukier brązowy do przyprawienia wg uznania
- 1 pęczek włoszczyzny
- 1 cebula

Wykonanie:

- obrać włoszczyznę
- pierś z kurczaka włożyć do zimnej wody i zagotować
- cebulę obrać ze skórki i przypalić przy bezpośrednim ogniu
- następnie garnka dodać włoszczyznę, cebulę, sól z pieprzem i gotować na małym ogniu przez około 20 - 30 minut (mięso nie może być zbyt miękkie)
- ugotowane mięso wyciągnąć z bulionu i przestudzić
- mięso, śliwki, por, orzechy pokroić w kostkę
- do niedużej miski włożyć majonez oraz śmietanę w proporcji 1,5 : 1 i wymieszać, a następnie doprawić curry, solą, pieprzem i cukrem
- w większym naczyniu połączyć wszystkie pokrojone składniki i wymieszać z sosem

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarneho Marcina Szukaja – Członka Zarządu EURO-TOQUES.