



COBB SALAD



60 MINUT



4 PORCJE

SKŁADNIKI



- 6 jaj
- 4 plastry boczku
- 1 mała główka sałaty rzymskiej
- 1/2 główki sałaty dębolistnej
- 2 średniej wielkości pomidory bawole serca
- 1 awokado

PIECZONY KURCZAK:

- 1/2 tuszki wiejskiego kurczaka
- 2 gałązki tymianku
- 3 ząbki czosnku
- 3 łyżki masła
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku

SOS:

- 2 łyżeczki musztardy Dijon
- 1 łyżeczka miodu
- 1-2 łyżeczki octu winnego
- szklanka oleju rzepakowego
- 3 łyżki oliwy extra virgin
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE



1. Kurczaka doprawiamy solą i pieprzem. Na dno formy do pieczenia wrzucamy tymianek i czosnek, a na nich kładziemy mięso. Podlewamy 1/4 szklanki wody i obkładamy masłem. Pieczemy w 230 stopniach Celsjusza ok. 30 minut, na złoto. Na ostatnie 8 minut dokładamy (na oddzielnej blaszce) plastry boczku. Przystudzonego kurczaka dzielimy na kawałki wielkości kęsa. Jaja gotujemy od momentu wrzenia wody 6 minut i hartujemy w wodzie z lodem, obieramy ze skorupki i przepoławiamy.
2. W międzyczasie kroimy wszystkie składniki sałatki i robimy sos. Trzepaczką łączymy musztardę z miodem i octem, następnie cienkim strumieniem wlewamy olej i oliwę, cały czas ubijając. Doprawiamy do smaku.
3. Wszystkie składniki sałatki układamy w misce i polewamy dressingiem.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL