



# COBB SALAD



60 MINUT



4 PORCJE

## SKŁADNIKI



### SKŁADNIKI:

- 6 jaj Kotliny Natury
- 4 plastry boczku
- 1 mała główka sałaty rzymskiej
- ½ główki sałaty dębolistnej
- 2 średniej wielkości pomidory bawole serca
- 1 awokado

### PIECZONY KURCZAK:

- ½ tuszki z wiejskiego kurczaka
- 2 gałązki tymianku
- 3 łyżki masła
- 3 ząbki czosnku
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku

### SOS:

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

## PRZYGOTOWANIE



1. Połówkę kurczaka doprawiamy solą i pieprzem. Na dno formy do pieczenia wrzucamy tymianek i czosnek, a na nich kurczaka. Podlewamy ¼ szklanki wody i okładamy masłem. Pieczemy w 230 stopniach ok. 30 minut, na złotą. Na ostatnie 8 minut dokładamy na oddzielnej balaszce plastry boczku. Przystudzonego kurczaka dzielimy na kawałki wielkości kęsa. Jaja gotujemy od wrzącej 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 tączymy 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](http://WWW.KOTLINANATURY.PL)