

## ZAMATOS CSIRKESALÁTA HÉJAS BURGONYAGEREZDEKKEL -



### Hozzávalók

- Burgonyagerezdek 1 kg
- fokhagymagerezd 11 db
- mustár 6 evőkanál
- olaj 0,5 liter
- csirkemell 0,9 kg
- paradicsomkonzerv 0,25 kg
- összevágott bazsalikom 2 evőkanál
- borecet 3 evőkanál
- olívaolaj 0,085 liter
- jégsaláta 2 db
- füstölt szalonna 0,4 kg
- csípős sajt 0,3 kg
- kakukkfű, cukor, ízlés szerint
- bors, só, ízlés szerint

### Zamatos csirkesaláta héjas burgonyagerezdekkel - Aviko Food Service

Zamatos csirkesaláta héjas burgonyagerezdekkel - Aviko Food Service Elkészítés A pác összetevőit (7 darab összevágott fokhagymagerezd, mustár, kakukkfű, só, bors, cukor, 1 pohár olaj) összekeverjük, abban a csirkemellet 6 órán keresztül pácoljuk. A mártás egyes összetevőit (paradicsomkonzerv, fokhagyma, ecet, bazsalikom, olívaolaj) keverjük össze és ízlés szerint sóval ízesítjük. A szalonnát vékony csíkokra vágjuk és serpenyőben ropogásra sütjük. A megmosott saláta leveleit kisebb darabokra osztjuk. A pácból megszáritott csirkét olajon sütjük úgy, hogy kívül aranyszínű, belül viszont lédús legyen. A burgonyagerezdeket a csomagoláson található javaslat szerint megsütjük. A salátához hozzáadjuk a mártást, csirkeszeleteket, ropogós bacon szalonnát, a tetejére finoman öntjük a mártást, arra rakjuk a ropogós burgonyagerezdeket és reszelt sajttal megszórjuk.

### Elkészítés

A pác összetevőit (7 darab összevágott fokhagymagerezd, mustár, kakukkfű, só, bors, cukor, 1 pohár olaj) összekeverjük, abban a csirkemellet 6 órán keresztül pácoljuk. A mártás egyes összetevőit (paradicsomkonzerv, fokhagyma, ecet, bazsalikom, olívaolaj) keverjük össze és ízlés szerint sóval ízesítjük. A szalonnát vékony csíkokra vágjuk és serpenyőben ropogásra sütjük. A megmosott saláta leveleit kisebb darabokra osztjuk. A pácból megszáritott csirkét olajon sütjük úgy, hogy kívül aranyszínű, belül viszont lédús legyen. A burgonyagerezdeket a csomagoláson található javaslat szerint megsütjük. A salátához hozzáadjuk a mártást, csirkeszeleteket, ropogós bacon szalonnát, a tetejére finoman öntjük a mártást, arra rakjuk a ropogós burgonyagerezdeket és reszelt sajttal megszórjuk.



**Je kunt zoveel meer (met Aviko)**