

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na sałatkę

1 szt	Cykoria czerwona
1 szt	Sałata strzępiasta
100 g	Kasztany, ugotowane i obrane
1 szt	Jajo
60 g	Bułka tarta panko
6 łyżek	Mąka
500 ml	Olej roślinny
1 łyżek	Krojony boczek
2 łyżki	Masło
1 szt	Gruszka
1 szklanka	Winogrona (czerwone i białe)
150 g	Ser pleśniowy

Na dressing

5 łyżek	Oliwa z oliwek
3 łyżki	Ocet balsamiczny
1 łyżka	Musztarda Dijon
1 szt	Sól Himalajska
1 łyżka	Zioła Włoskie mieszanka przypraw
1 łyżeczka	Miód

Chrupiąca sałatka z kasztanami

35—45 Min

Przygotowanie

1. Usmaż boczek na patelni z odrobiną roztopionego masła. Weź 3 miski, jedną napełnij mąką, drugą jajkiem, a drugą bułką tartą panko.
2. Przygotuj kasztany, obtocz je w mące, następnie w jajku, a na końcu w bułce tartej panko.
3. Do rondelka wlej olej roślinny na wysokość około 4 cm i smaż kasztany na gorącym oleju, aż będą chrupiące. Następnie osusz na kawałku papieru kuchennego.
4. Umyj gruszkę i pokrój ją w drobne paski. Teraz umyj i rozdrobnij sałatę.
5. Na dressing dobrze wymieszaj wszystkie składniki w filiżance. Ułóż sałatkę ze wszystkimi składnikami i skrop dressingiem.