



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

Na sałatkę

1 szt	Cykoria czerwona
1 szt	Salata 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	♦ Ziola 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 sałatkę.
- 5 Na dressing dobrze wymieszaj wszystkie składniki w filiżance. Ułóż sałatkę ze wszystkimi składnikami i skrop dressingiem.

