

Šalát s kuriatkami a bylinkovou polentou

20–30 Min

Príprava

1. Príprava polenty: Nechajte zovrieť zeleninový vývar s jednou ČL byliniek Kotányi a ovseným mliekom. Keď začne vrieť, do vriacej tekutiny opatrne vmiešajte polentu.
2. Teraz povarte polentu na miernom stupni. Odporúčame polentu pravidelne miešať, aby sa neprilepila na dno panvice a nepripálila. Po približne 20 minútach by mala byť polenta uvarená a hotová.
3. Kým sa polenta varí: Nastrúhajte parmezán a po 20 minútach ho vmiešajte do zmesi. Ochuťte polentu soľou Kotányi a kajenským korením Kotányi podľa chuti a potom nechajte v miske vychladnúť. Odporúčame nechať cez noc v chladničke.
4. Šalát dobre umyte a naservírujte na tanier. Potom ozdobte černicami.
5. Teraz zmiešajte všetky prísady na dresing a odložte nabok. Kuriatka dôkladne umyte pod tečúcou vodou a osušte papierovou utierkou. Na panvici zohrejte olej a opražte kuriatka. Ochuťte štipkou korenia Kotányi a morskou soľou Kotányi.
6. Z polenty ručne vytvarujte halušky. Nemusia mať rovnakú veľkosť! Zohrejte maslo na panvici a halušky opečte z oboch strán do zlatista.
7. Šalát ozdobte kuriatkami a domácim dresingom. Na tanier poukladajte polentové halušky a podávajte.

Ingrediencie 2 Porcie

= Kotányi Produkte

200 g	Listový šalát
400 g	Kuriatka
300 g	Černice
2 PL	Olej

Na dresing

2 PL	Balzamikový ocot
4 PL	Olivový olej
2 PL	Dijonská horčica
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Štvorfarebné korenie celé

Na polentu

700 ml	Zeleninový vývar
700 ml	Ovsené mlieko
400 g	Polenta
100 g	Parmezán
1 PL	Maslo
1 štipka	Kajenská paprika mletá