

Sałatka z kurkami i ziołową polentą

20–30 Min

Przygotowanie

1. Przygotowanie polenty: zagotuj bulion warzywny i mleko owsiane. Gdy zacznie się gotować, ostrożnie dodaj polentę do wrzącego płynu.
2. Duś polentę na wolnym ogniu. Zalecamy regularne mieszanie, ponieważ zapobiega to przywieraniu polenty do dna naczynia i przypalaniu. Po około 20 minutach polenta powinna być już gotowa.
3. Podczas gotowania polenty: zetrzyj parmezan i po 20 minutach dodaj do mieszanki. Przypraw polentę do smaku Solą Morską Kotányi i mielonym Pieprzem Cayenne Kotányi, a następnie ostudź w misce. Najlepiej zostaw ją na noc w lodówce.
4. Dobrze umyj sałatę i rozłóż na talerzu. Następnie udekoruj ją jeżynami.
5. Zmieszaj wszystkie składniki dressingu i odstaw je na później. Dokładnie umyj kurki pod bieżącą wodą i osusz papierowym ręcznikiem. Rozgrzej odrobinę oleju na patelni i usmaż kurki. Przypraw szczyptą Pieprzu Czarnego Kotányi i Soli Morskiej Kotányi.
6. Ręcznie uformuj kluski z polenty. Nie wszystkie muszą być tej samej wielkości ! Rozgrzej masło na patelni i smaż po obu stronach do uzyskania złocistobrązowego koloru.
7. Udekoruj sałatkę kurkami i domowym dressingiem. Ułóż na talerzu kluski z polenty i ciesz się smakiem.

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

200 g	Sałata liściasta
400 g	Kurki
300 g	Jeżyny
2 łyżki	Olej

Do dressingu

2 łyżki	Ocet balsamiczny
4 łyżki	Oliwa z oliwek
2 łyżki	Musztarda Dijon
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Kolorowy ziarnisty

Do polenty

700 ml	Bulion warzywny
700 ml	Mleko owsiane
400 g	Polenta
100 g	Parmezan
1 łyżka	Masło
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Cayenne mielony