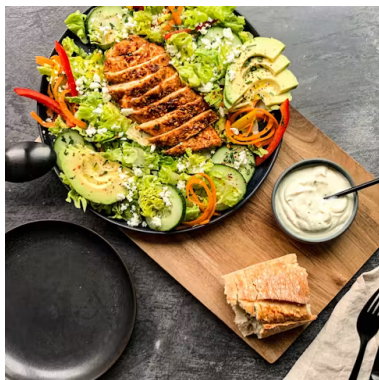




Solata s hariso in piščancem

⌚ 40—45 Min 

Priprava

- 1 Najprej naredite harisino pasto. Zmešajte 2 žlici harise s tremi žlicami oljčnega olja. Piščančji file operemo, osušimo in premažemo s harisino pasto.
- 2 Piščanca pecite 20 minut v pečici segreti na 200°C.
- 3 Medtem pripravite solato. Naredite zelenjavo, za preliv pa zmešajte žlico oljčnega olja, poper, sol, grški jogurt, limonin sok ter česen v prahu.
- 4 Piščanca pustute, da se ohladi ter ga naređite na manjše kose.
- 5 Zelenjavo dajte na krožnik, nanjo dajte piščanca, pokapajte z prelivom ter okrasite s svežim korianderom ter arašidi.

Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Piščančjih prsi
60 g	Feta sira
1	Kumara
2	Papriki
1	Avokado
2 žlici	Praženih arašidov
1	Solatna glava
	Oljčno olje
30 g	Grškega jogurta
1 žlica	Limoninega soka
2 žlici	Svežega koriandra
1 vrečka	♦ Harisa
	♦ Morska sol jodirana
	♦ Poper črni celi
1 žlica	♦ Česen mleti

