Solata s hariso in piščancem

40–45 Min

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

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. Narađite 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 narađite na manjše kose.
5. Zelenjavo dajte na krožnik, nanjo dajte piščanca, pokapajte z prelivom ter okrasite s svežim korianderom ter arašidi.