



## ... I POWIDŁO



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści roszponki
- × 200 g filetu z piersi kurczaka zagrodowego
- × 1 nieduży batat
- × 120 g sera koziego pleśniowego
- × 1/2 owocu granatu
- × 2 łyżki płatków migdałowych
- × 2 łyżki soku z cytryny, 1 łyżeczka suszonego tymianku, 4 łyżki oleju roślinnego, 1 łyżeczka oliwy z oliwek, sól

### SKŁADNIKI NA SOS ŚLIWKOWY:

- × 1 łyżeczka miodu
- × 1 łyżeczka musztardy
- × 2 łyżki powideł śliwkowych
- × sok z 1/2 cytryny
- × sok z 1/2 pomarańczy
- × 1 szczypta cynamonu
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki sosu dokładnie ze sobą łączymy. Najwygodniej posłużyć się w tym celu blenderem.
2. Mięso dokładnie oczyszczamy, myjemy, przelewamy wrzątkiem i suszymy ręcznikiem papierowym. Następnie rozbijamy tłuczkiem i kroimy na mniejsze kawałki, dodajemy 2 łyżki oleju, 2 łyżki soku z cytryny, tymianek, dokładnie mieszamy i odstawiamy na około 30 minut. Po upływie tego czasu smażymy mięso na patelni grillowej przez około 3-4 minuty z każdej strony. Wykładamy na ręcznik papierowy i czekamy aż wystygnie.
3. Obranego i umytego batata kroimy w plastry jednakowej grubości (ok. 1-2 mm). Umieszczamy je w misce, dodajemy odrobinę soli i wlewamy 2 łyżki oleju. Całość mieszamy najlepiej ręką. Tak przygotowane bataty układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, a następnie pieczemy je w temperaturze 200 stopni przez 15 minut.
4. Z owocu granatu wyłuskujemy ziarenka.
5. Ser kozi kroimy na półplasterki, a płatki migdałowe prażymy na suchej patelni (zajmuje to około 5 min.).
6. Na półmisek wykładamy roszponkę, skrapiamy ją oliwą, a następnie układamy naprzemiennie ser, bataty, kurczaka i Pestki granatu. Całość polewamy przygotowanym sosem oraz posypujemy płatkami migdałowymi.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki możecie równie dobrze wykorzystać filet z indyka.

