



## ŚWIĄTECZNY STREET FOOD



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 szklanki kiszzonej kapusty
- × 1 jabłko (sok z limonki)
- × 1 duża pomarańcza
- × 3 łyżki suszonej żurawiny
- × 2 łyżki orzechów włoskich
- × 1 czerwona cebula
- × 1 duża pierś z kurczaka zagrodowego (1 łyżeczka soku z cytryny i pomarańczy, sól, 3 łyżki mąki migdałowej, 3 łyżki maku, 3 łyżki sezamu,, 3 łyżki mleka, 1 jajko L, olej rzepakowy)

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3 łyżki oleju sezamowego
- × 1 czubata łyżeczka musztardy miodowej
- × 1 łyżeczka curry
- × 1 łyżka soku z cytryny
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu mieszamy dokładnie łyżeczką albo umieszczamy w shakerze lub słoiczku, a po przykryciu potrząsamy energicznie aż powstanie kremowy sos.
2. Mięso dokładnie myjemy, przelewamy wrzątkiem i suszymy ręcznikiem papierowym. Następnie kroimy na mniejsze kawałki (np. w paseczki), skrapiamy sokiem z cytryny i pomarańczy oraz solimy. Jajko rozbijamy, roztrzepujemy z mlekiem, a sezam łączymy z makiem. Kawałki kurczaka panierujemy: najpierw zanurzamy w jajo, potem obtaczamy w mące, a na koniec w bakaliach. Tak przygotowanego kurczaka układamy na blasze wyłożonej ręcznikiem papierowym i pieczemy w temperaturze 180 stopni (grzanie góra-dół) przez około 25 min.
3. Marchewkę i jabłko ścieramy na tarce o grubych oczkach (jabłko skrapiamy obficie sokiem z limonki), a pomarańczę filetujemy po czym kroimy na mniejsze kawałki.
4. Cebulę obieramy i kroimy w piórka.
5. Orzechy kroimy siekamy niezbyt drobno.
6. Kapustę kroimy nożem na mniejsze kawałki, łączymy z dressingiem, dodajemy cebulę, marchewkę, jabłko, pomarańczę, żurawinę oraz orzechy włoskie i dokładnie mieszamy. Sałatkę wykładamy na talerzyki, a na niej układamy części jeszcze ciepłego lub przestygniętego kurczaka.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Mąkę migdałową, możecie zastąpić zwykłą mąką pszenną.
- × Zamiast jabłka możecie dodać gruszkę.
- × Sałatka bez kurczaka doskonale sprawdzi się jako dodatek do innego mięsa lub ryby.

