



## BRAZYLIJSKA ZAGRODA



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2-3 garści rukoli
- × 120 g sera koziego pleśniowego
- × 200 g filetu z piersi kurczaka zagrodowego (1 łyżka przyprawy tandoori curry, 2 łyżki oleju)
- × 1 nieduża papryka szpiczasta
- × 1 duże kaki
- × 5-6 orzechów brazylijskich

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4-5 łyżek oleju z pestek winogron
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 płaska łyżeczka syropu klonowego (lub cukru trzcinowego)
- × 6-8 listków bazylii
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy, aż uzyskamy kremowy sos o jednolitej konsystencji.
2. Mięso dokładnie myjemy, przelewamy wrzątkiem i suszymy ręcznikiem papierowym. Następnie kroimy na mniejsze kawałki (np. w kostkę), dodajemy 1 łyżkę oleju, posypujemy przyprawą i dokładnie mieszamy. Smażymy na odrobinie oleju około 6-8 min, od czasu do czasu mieszając, aż mięso będzie rumiane z każdej strony. Wykładamy na ręcznik papierowy i czekamy aż wystygnie.
3. Dobrze schłodzony kozi ser kroimy na plasterki, które przekrawamy na połówki.
4. Kaki obieramy i kroimy w słupki.
5. Paprykę pozbawiamy gniazda nasennego i kroimy na plasterki.
6. Orzechy siekamy na niezbyt drobne kawałki.
7. Rukolę łączymy z dressingiem, a następnie wykładamy naprzemiennie z pozostałymi składnikami sałatki.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Przyprawę Tandoori Curry Powder zakupiłam w TESCO na dziale Kuchnie Świata. Pasuje doskonale do tej kompozycji, ale możecie ją zastąpić zwykłym curry lub przyprawą do kurczaka złocistego.
- × Polecam, aby po ukrojeniu każdego plastra przetrzeć nóż wilgotnym ręcznikiem papierowy, wówczas ser będzie ładnie prezentował w sałatce.

