

# Sałatka z kurczakiem w płatkach kukurydzianych



Autor: **PatiGotuje**  
Przepisów: **347** Ocena: **3739**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka
- 1 średnia główka sałaty lodowej
- puszka kukurydzy
- 1 ogórek zielony
- opakowanie mini mozzarelli
- 2 jajka
- płatki kukurydziane
- Sól
- Sos:
  - 5 łyżek oliwy z oliwek
  - 2 łyżki octu jabłkowego
  - 2 łyżeczki miodu
  - 1 łyżeczka musztardy (użyłam miodowej)
  - łyżeczka suszonego oregano
  - szczypta czosnku granulowanego
- Pieprz
- Sól
- Dodatkowo: masło klarowane/ olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Płatki kukurydziane rozdrabniamy na mniejsze kawałki, żeby lepiej pokryły nasze mięso. Jajka rozkłócamy w miseczce. Kurczaka oczyszczamy z błon. Kroimy go w niezbyt grube plasterki i każdy z nich solimy. Następnie panierujemy je najpierw w jajku, później dokładnie w płatkach kukurydzianych i od razu wrzucamy na rozgrzany tłuszcz. Smażymy na średnim ogniu na złoty kolor. Gdy będą gotowe odkładamy na ręcznik papierowy do odcieknięcia i zostawiamy do lekkiego przestudzenia.
- 2 Oliwę dokładnie łączymy z octem jabłkowym, miodem, musztardą, czosnkiem, oregano, pieprzem i solą. Najlepiej użyć do tego słoiczka – dodać do niego wszystkie składniki, zakręcić i kilka razy porządnie wstrząsnąć, aż składniki się dokładnie połączą.
- 3 Sałatę drobno kroimy i wrzucamy do miski. Na niej układamy pokrojonego w plasterki ogórka, odsączoną kukurydzę i mini mozzarellki. Całość zalewamy sosem.

Plasterki kurczaka kroimy na 2-3 kawałki i układamy na samej górze tuż przed podaniem.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: