Sałatka z kurczakiem i truskawkami w sosie miodowo-balsamicznym

Czy próbowaliście kiedyś łączyć owoce z mięsem ? Mi pierwszy raz zdarzyło się to w amerykańskim fast-fodzie tzn. Wendy’s. Była to sałatka z kurczakiem, jagodami, truskawkami i orzechami.
Wszystko polane sosem balsamicznym. **MNIAM !!!** Sos miodowo-balsamiczny w mojej sałatce w połączeniu ze świeżymi truskawekami jest idealny. Do tego kawałki kurczaka, który marynowany jest w miodzie i musztardzie…<3 Grzanki są opcjonalne, ale podprażone migdałki ….
Bez tej cudownej posypki ta sałatka już nie będzie taka sama.

Zachęcam Was bardzo do wypróbowania tego bardzo prostego i szybkiego przepisu, szczególnie jeśli macie pozostałości w lodówce,
które możecie dorzucić do tej szybkiej opcji na lunch.

Sałatka <3

Składniki:
Kilka truskawek
2 piersi z kurczaka
1 opakowanie świeżego szpinaku
kilka kromek chleba
2 garści migdałów

OF CALIFORNIA
IUM QUALITY NUTS SINCE
Sliced Almonds
SLICE

Zaczynamy:

Najlepiej zacząć od grzanek, nie potrzebują one dużej uwagi, a tylko małego ognia i mieszania od czasu do czasu.

Chleb kroimy w kosteczkę i smażymy na małym ogniu na masełku z ulubionymi ziołami. Ja uwielbiam czosnek oraz zioła prowansalskie.
Podgrzewamy chlebek do czasu mieszając, aż będzie chrupki.

Teraz możemy zająć się przygotowaniem kurczaka.

Ja użyłam do tego musztardy miodowej, ale Wy poradzicie sobie tak samo dobrze z 2 łyżkami miodu i dwiema łyżkami musztardy
i odrobiną soli. Wystarczy pokroić pierś w kosteczkę
i obsmarować ją mieszaniną.
Takiego kurczaka smażymy na oliwie z oliwek i odstawiamy na bok.

Truskawki kroimy wedle uznania *(duże lub małe kosteczki)*,
szpinak obieramy z łodyg,
a migdały podprażamy na patelni bez tłuszczu na małym ogniu.

Aby przyrządzić dressing wystarczy skorzystać z wcześniej dodanego przepisu.

SOS BALSAMICZNO-MIODOWY

Najlepiej gdy przygotujemy każdą porcyjkę osobno
i wykończymy posypując migdałami.
Mamałyga w wielkiej misce nie prezentuje się już tak pięknie :
D

SMACZNEGO !!!