

kurki po tajsku

Składniki: ■ miks salat ■ 20 dag pomidorków koktajlowych ■ czerwona cebula ■ łyżka masła ■ 50 dag świeżych kurek ■ karczochy ■ 3 ząbki czosnku ■ 2 łyżki oleju sezamowego ■ cukier trzcinowy ■ limonka ■ kolendra ■ sól, pieprz

Przygotowanie: Na talerzach ułożyć sałatę, pomidorki i posiekaną cebulę. Kurki opłukać i osuszyć, większe pokroić, wrzucić na patelnię z masłem i pokrojonym na cienkie plasterki czosnkiem. Doprawić solą i pieprzem, smażyć przez minutę, odstawić z ognia. Zawartość patelni wyłożyć na sałatkę. Przygotować sos: wymieszać olej sezamowy z sokiem z limonki i łyżeczką cukru trzcinowego. Sosem poleć całość, w razie potrzeby doprawić solą morską. Posypać kolendrą i udekorować karczochami.

