



# SALÁT S CAJUNSKÝM KUŘETEM

## NÁKUPNÍ SEZNAM (1 PORCE):

- 60 g SALÁTOVÉHO MIXU - DOPORUČUJEME SALÁTOVÝ MIX OD EUROVERDE NEBO MIX POLNÍČKU A BABY ŠPENÁTU
- 50 g ZELENÝCH FAZOLEK
- 20 g STERILOVANÉ KUKUŘICE
- 40 g KRÁJENÉ PAPIKY - IDEÁLNĚ ŽLUTÉ
- 40 g KRÁJENÝCH RAJČAT - KEŘÍKOVÁ NEBO REBELLION
- 1/3 ZRALÉHO AVOKÁDA
- 60 g KUŘECÍHO MASA CAJUN - HOTOVÉ MASO ZE SORTIMENTU "STAČÍ PŘIDAT" NALEZNETE V LEDNICÍCH VEDLE UZENIN
- DRESSING - VOLTE DLE CHUTI, DOPORUČUJEME KVALITNÍ OLIVOVÝ OLEJ, FRANCOUZSKÝ NEBO CHIPOTLE DRESSING ATKINS

## PŘÍPRAVA:

V SALÁTOVÉ MISCE NACHYSTÁME SALÁTOVÉ LŮŽKO, NA KTERÉ POSTUPNĚ KLADEME ZBYLÉ INGREDIENCE, VIZ NÁŠ ILUSTRÁČNÍ OBRÁZEK. NAKONEC DOCHUTÍME DRESSINGEM.

PODÁVEJTE S KŘUPAVOU BAGETOU NEBO KRAJÍCEM KVÁSKOVÉHO CHLEBA.

# DELMART