

## SAŁATKA ZE SZPARAGÓW Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM I ŚWIEŻYMI TRUSKAWKAMI

**Przepis na danie za ok. 35 zł dla 4-6 osób**

### **Składniki:**

1 mały pęczek białych szparagów  
1 mały pęczek zielonych szparagów  
12 świeżych truskawek  
mix kolorowych, ulubionych sałat  
12 pomidorków koktajlowych  
½ świeżego, oczyszczonego z nasion ogórka  
1 łyżka prażonych orzechów nerkowca  
8 ugotowanych jajek przepiórczych  
2 grillowane piersi z kurczaka

### **Sos:**

1 łyżka musztardy francuskiej  
2 cebule dymki ze szczypiorem  
1 ząbek czosnku  
50 ml bulionu warzywnego  
sok z ½ cytryny  
4 łyżki oliwy z oliwek  
sól, pieprz czarny mielony, cukier do smaku

### **Sposób przygotowania:**

Szparagi obrać i ugotować (każdy rodzaj osobno) we wrzącej, osolonej wodzie z odrobiną cukru, a następnie osączyć i wystudzić.

Sałaty dokładnie umyć, osuszyć i przełożyć do miski. Do sałat dodać szparagi, ogórka, orzechy, cząstki truskawek i pomidorków koktajlowych oraz pokrojonego w paski grillowanego kurczaka.

Do musztardy dodać czosnek, pokrojoną w kostkę dymkę wraz ze szczypiorem oraz sok z cytryny. Następnie ciągle mieszając wlewać powoli oliwę z oliwek, a jeśli sos będzie zbyt gęsty dodać odrobinę zimnego bulionu.

Sałatkę delikatnie wymieszać, przełożyć na półmisek, skropić przygotowanym wcześniej sosem i udekorować cząstkami jajek przepiórczych.