

## Sałatka z truskawkami

data aktualizacji: 2020.07.11 autor: Beata Pierzchała



**Składniki:** ok. 300 g polędwiczek z kurczaka, sól, pieprz, 1 opakowanie mix sałat, 100g sera feta w kostkę, 250g truskawek pokrojonych, 2 łyżki oliwy, 1 łyżka miodu, sok z 1/2 cytryny, 6 łyżek sosu balsamico.

**Przygotowanie:** Polędwiczki pokroić w kostkę. Doprawić solą, pieprzem. dodać oliwę i 4 łyżki sosu balsamico. Dobrze wymieszać i odstawić na 15 minut.

Mięso wyjąć z marynaty (marynatę zachować) i podsmażyć na patelni grillowej a następnie wstawić do nagrzanego piekarnika w naczyniu żaroodpornym połączyć pozostałą marynatą i piec ok 10 minut.

Na patelnię po podsmażeniu polędwiczek wlać sok z cytryny, miód i pozostałe 2 łyżki sosu balsamico. Chwilę podgrzać dobrze wymieszać i zlać do sosjerki.

Na talerzach ułożyć sałatę. Na niej wyłożyć pokrojone truskawki i fetę pokrojoną w kostkę. Na wierzch układamy polędwiczki a całość polewamy dresingiem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36067-salatka-z-truskawkami>