

Salát s plísňovým sýrem a čerstvými fíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- uzené kuřecí stehna 200 g
- olivový olej 3 lžíce
- kozlíček polníček 100 g
- sýr s modrou plísní 60 g
- vlašské ořechy 3 lžíce
- cherry rajčata 5 ks
- pomerančová šťáva 3 lžíce
- čerstvé fíky 4 ks
- Knorr Salad Dressing Řecký 1 balení

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oberte kuřecí stehna a pokrájejte na přiměřeně velké kousky (bez kůže), fíky společně se slupkou nakrájejte na menší části, plísňový sýr nakrájejte na kostky.

Všechny složky jemně promíchejte s polníčkem.

Smíchejte Knorr Salad Dressing Řecký s olivovým olejem a s pomerančovou šťávou, pak tímto dresinkem zalijte připravený salát.

Před servírováním salát ozdobte vlašskými ořechy a koktejlovými rajčaty.