

Sałatka z panierowanym kurczakiem i serem camembert

Czas wykonania: 30 min **Ilość porcji:** 3 - 4

Składniki:

- 250 g fileta kurczaka lub indyka
- 200 g sera camembert
- 1 paczka mixu sałat
- 3 – 4 łyżki słonecznika łuskanego
- 1 – 2 opakowania panierki klasycznej (po 90 g)
- 1 jajko
- ½ szklanki mleka lub wody
- olej do smażenia

Sos winegret:

- 2 łyżki oliwy
- 1 łyżka octu z białego winogrona
- szczypta soli
- szczypta pieprzu



Przygotowanie:

Mięso i ser pokroić na małe kawałki. Opanierować w roztrzepanym jajku z mlekiem i gotowej panierce. Usmażyć.

Wszystkie składniki na sos wymieszać ze sobą i odstawić na 10 minut.

Słonecznik uprażyć na suchej patelni przez 2 minuty.

Na talerz wyłożyć sałatę, kawałki panierowanego mięsa i sera. Polać całość sosem i posypać prażonym słonecznikiem.

Smacznego.