

Salata de telina Apio si pui



 40 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Telina Apio - 1 bucata
Gulie - 1 bucata
Rosii cherry - 10 bucati
Piept de pui - 200 de grame
Suc de lamaie Ulei de masline - 2 linguri
Sare Knorr mustar clasic - 1 lingurita

Mod de preparare

1. Speli carnea si o lasi sa stea cu sucul de la 1 lamaie, uleiul de masline si sarea, timp de 1 ora. Cureti telina Apio, gulia si verdeata.
2. Pui rosioarele spalate si taiate. Faci un sos din ulei, mustar si sucul de la 1 lamaie. Adugi si sarea. Intr-o tigaie pui putin ulei si prajesti carnea 15 minute. Pui carnea peste salata, iar sosul il servesti la masa separat.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>