

Sajtos csirkemell friss retekkel

Hozzávalók:

- 40 dkg csirkemellfilé
- 20 dkg fetasajt
- 1 csokor hónapos retek
- 10 dkg cukkini
- 10 dkg bordó szőlő
- 1 kápia paprika
- 1 citrom
- olívaolaj
- só
- színesbors-keverék
- friss bazsalikom

Elkészítése:

A csirkemellet befűszerezzük, felhevített serpenyőben kevés olajon megsütjük. Pihentetjük!

A fetasajtot felkockázzuk, hozzáadjuk a felkarikázott hónapos retek, a félbevágott, kimagozott bordó szőlőt, a kockára vágott kápia paprikát és a cukkinit.

Ízesítjük, fűszerezzük. Kevés citromlével megöntözzük.

Óvatosan összekeverjük.

Tálaláskor a salátára helyezzük a felszeletelt csirkemellet, a friss bazsalikomot.

Séfünk tippje: Harcsával vagy pulykamellel is elkészíthetjük.