



# Cestovinový šalát s grilovaným kuracím mäsom

Recepty



Hlavné chody



Grilovanie



25 min



4



3.0

431



## Budete potrebovať

Cestoviny	200 g
Kuracie prsia	2 ks
Medová marináda Vitana	1 ks
Uvarená kukurica	1 ks
Maslo	1 PL
Sol'	

Polníček alebo iný šalát	3 hrste
Caesar zálievka Vitana	
Majonéza	50 g
Biely jogurt	50 g
Olivový olej	1 PL
Parmezán	2 PL

## Príprava receptu

Kuracie prsia naložíme do Vitana tekutej medovej marinády a necháme cca 2 hodiny marinovať v chladničke.

Cestovinu uvaríme v osolenej vode do mäkka.

Kuracie prsia ohrilujeme na grile z oboch strán. Počas grilovania môžeme potierať zvyšnou marinádou. Ugrilované mäso natrháme na menšie kusy.

Kukuricu potrieme maslom, osolíme a ohrilujeme. Zrníčka zrežeme.

V miske zmiešame cestovinu, polníček, natrhané kuracie mäso a kukuricu. Dosolíme podľa potreby.

Na dresing zmiešame Vitana suchú caesar zálievku, majonézu, biely jogurt, olivový olej a parmezán. Podávame so šalátom.



Tekutá marináda medová



Caesar suchá zálievka