

# Sałatka z pieczonym kurczakiem

## Składniki:

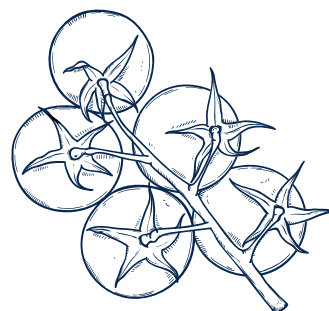
1 cały kurczak  
60-80 g szpinaku  
100-150 g pomidorków  
koktajlowych  
1 ogórek  
1 czerwona cebula  
sporo soli  
świeży rozmaryn  
świeży tymianek  
1 liść laurowy  
połowa cytryny  
1 młoda cukinia  
1 seler naciowy

## Dressing:

musztarda francuska/dijon  
1 szczypta soli  
pieprz  
sok z całej cytryny  
20-30 ml oliwy z oliwek

## Glazura do kurczaka:

dressing  
1 posiekany ząbek czosnku  
2 łyżeczki wędzonej papryki  
proporcja soku do tłuszczu 1:3



## Sposób przygotowania:

1. Osuszyć kurczaka i nafaszerować go tymiankiem, rozmarynem, świeżym liściem laurowym i połówką cytryny.
2. Posypać solą całego kurczaka.
3. Piec w 220 stopniach przez półtorej godziny.
4. W misce wymieszać musztardę, sok z cytryny, paprykę, sól, pieprz i oliwę.
5. Posiekać czosnek i dodać go do połowy dressingu, którą należy posmarować kurczaka przed końcem pieczenia.
6. W międzyczasie pokroić pomidorki koktajlowe, ogórka, czerwoną cebulę, młodą cukinię oraz seler naciowy.
7. Do oddzielnej miski dodać umyty szpinak i wymieszać go z wcześniej przygotowanym dressingiem.
8. Szpinak wykładamy na talerz razem z pokrojonym w plastry kurczakiem.
9. Do wszystkiego dodajemy pokrojone uprzednio warzywa.

