

Salată de crudități cu Piept de pui la Grătar – Răcoritor, Rapid și Gustos



Salată de crudități cu Piept de pui la Grătar



Această salată cu pui la grătar este dovada clară că și resturile de grătar pot deveni **artă culinară**! Cu **legume crocante**, **pui aromat** și un dressing care se face cât ai zice „maioneză”, e genul de rețetă care îți arată că **improvizația e mereu delicioasă**. Perfectă pentru zilele în care vrei să **impresionezi fără să te complici** prea tare!

Ingrediente pentru rețeta de **Salată de crudități cu piept de pui la grătar** sunt listate mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas pentru poate fi urmărită în video.

Ingrediente:

- 300 g piept de pui la grătar
- 2 tije țelină apio
- 1 ardei gras roșu
- 5-7 fire ceapă verde
- 1 legătură pătrunjel

- 1 morcov
- 50 g mazăre proaspătă
- 2-3 castraveți la oțet/murați

Pentru maioneza rapidă:

- 2 ouă fierte tare
- 1 lingură muștar dijon
- 100 ml ulei de floarea soarelui
- 100 ml apă
- 3 linguri zeamă de lămâie
- 2 linguri oțet de mere
- 4 g sare
- 1 linguriță rasă piper

Pentru maioneză:

1. Pune ouăle fierte, oțetul, sarea, piperul și muștarul într-un bol.
2. Adaugă treptat uleiul și apa minerală, amestecând cu un blender vertical până obții o maioneză fină și ușor lichidă.
3. Potrivește de gust cu zeama de lămâie, după preferință.

Pregătirea salatei:

1. Într-un bol mare, combină pieptul de pui la grătar cu țelina apio, ardeiul gras, ceapa verde, morcovul ras și pătrunjelul.
2. Adaugă mazărea și castraveții murați sau proaspeți.
3. Toarnă maioneza peste amestec și amestecă bine până când toate ingredientele sunt uniform acoperite.

Servire:

1. Transferă salata pe un platou sau în boluri individuale.
2. Poți adăuga crutoane pentru un plus de textură sau o garnitură de frunze proaspete de salată.

