**Sałatka ze słodkich ziemniaków z serem kozim i kurczakiem**

**Składniki na 4 porcje:**

1 g batatów

8 podudzi kurczaka (około 100 g każde)

8 plastrów bekonu (około 80 g)

8 liści szałwii

1 łyżeczka średnio ostrej musztardy

sól

1 łyżka dżemu morelowego

6 łyżek stołowych oliwy z oliwek

rzeżucha

2 awokado

10 plasterków koziego serka kremowego

3 łyżki słodkiego sosu chili

olej do pieczenia

**Przygotowanie:**

**1.** Słodkie ziemniaki gotować przez 20 minut. Oczyścić podudzia kurczaka i osuszyć. Owinąć boczkiem i włożyć 1 liść szałwii pod boczek.

**2.** Nasmarować grill oliwą, grillować podudzia z każdej strony na kolor złoto-brązowy.

**3.** W międzyczasie wymieszać musztardę, ½ łyżeczki soli i dżem morelowy. Stopniowo dodawać w oliwę z oliwek. Ściąć rzeżuchę, wymieszać z winegretem. Bataty odcedzić, ostudzić i obrać. Pokroić na plasterki i grillować z obu stron. Wymieszać bataty z winegretem.

**4.** Owoce awokado przekroić na połówki. Usunąć pestki, wyjąć miąższ, pokroić w plastry. Plasterki koziego serka pokroić na połówki. Starannie wymieszać awokado i kozi ser z batatami. Kurczaka pokryć sosem chili. Podawać z sałatką.

**Czas przygotowania:** Około 45 minut

**Wartości odżywcze na porcję**

Wartość energetyczna: 1120 kcal / 4690 kJ

Białko: 52,7 g

Tłuszcze: 71,1 g

Węglowodany: 67,6 g