Görögös csirke céklasalátával

Hozzávalók:

70	dkg cékla (megpucolva)
1	fej nagy lilahagyma
1	csokor friss kapor
1	csokor petrezselyem
2	db biocitrom
4	ek olívaolaj
150	g feta sajt
2	gerezd fokhagyma
2,5	dl görög joghurt
800	g csirkemellfilé
2	ek gyrosfűszer

Elkészítés:

1. A hámozott céklát kockázzuk fel, sós vízben főzzük puhára, szűrjük le, szedjük tálba. Adjuk hozzá a felkockázott lilahagymát, az aprított kaprot és az aprított petrezselyem nagy részét. Reszeljük hozzá az egyik citrom héját, facsarjuk rá a citrom felének a levét. Öntsünk rá 2 evőkanál olívaolajat, sózzuk, borsozzuk, morzsoljuk rá a fetát.

2. Adjuk hozzá a zúzott fokhagymával elkevert natúr joghurtot, keverjük össze, tegyük tálalásig hűtőbe.

3. A csirkemellet fűszerezzük körbe sóval, gyrosfűszerrel és a maradék reszelt citromhéjjal. Forró serpenyőben 2 evőkanál olívaolajon kérgesítsük, majd 170˚C-os sütőben süssük 10-15 percig.

4. Hagyjuk alufólia alatt pihenni 5 percet, majd csepegtessük meg citromlével. Szórjuk meg a maradék aprított petrezselyemmel és szeletelve tálaljuk a salátával.

Megjegyzés:

Innen származik: https://www.noklapja.hu/gasztro/2025/01/04/hetvegi-gasztro-cekla/