

Sałatka z chińskich zupek



Autor: **kochanie90_11**
Przepisów: 3 Ocena: 4

 5-6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- ZUPKI CHIŃSKIE, 3szt.
- filety z piersi kurczaka, 2 podwójne
- kapusta pekińska, 1 mała
- czerwone papryki, 2 małe
- por, 1 mały
- majonez
- uniwersalna przyprawa do potraw
- warzywa do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę, paprykę i por opłucz, osusz. Pokrój na kawałki. Kukurydze osącz. Składniki przełóż do dużego naczynia. Filety z piersi kurczaka umyj, osusz papierowym ręcznikiem i pokrój w drobną kostkę. Podsmaż na patelni, żeby się lekko zrumieniły. Pod koniec smażenia posyp solą lub uniwersalną przyprawą do potraw. Odstaw do wystudzenia.
- 2 Makaron z zupek chińskich pokrusz (najłatwiej w zamkniętym opakowaniu), wrzucić do garnka i dodaj przyprawy z zupki. Zalej niewielką ilością wrzątku (tak, aby woda przykryła powierzchnię makaronu). Zamieszaj przykryj i odstaw na kilka minut do napęcznienia. Następnie makaron razem z kurczakiem przełóż do warzyw. Dodaj majonez. Przypraw do smaku, wymieszaj. Udekoruj według uznania.

Twoje notatki do przepisu: