

Sałatka z kurczakiem



Autor: **Kurka_domowa**
Przepisów: **126** Ocena: **4965**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- podwójna pierś z kurczaka, 1 szt.
- pieczarki, 40 deko
- makaron w kształcie ryżu, 1 opakowanie (250 g)
- groszek konserwowy, 1 puszka
- papryka marynowana, 1 słoik
- ogórki konserwowe, 3-4 szt.
- majonez, ok. 4 łyżki
- masło, 1 łyżka
- olej, 1 łyżka
- sól, pieprz, przyprawa do kurczaka, sól czosnkowa, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś z kurczaka kroimy w niewielką kostkę, posypujemy solą czosnkową, przyprawą do kurczaka i pieprzem - mieszamy i wstawiamy do lodówki. Pieczarki kroimy w półplasterki, przesmażamy na łyżce masła do odparowania. Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu.
- 2 Na łyżce oleju smażymy kurczaka, wykładamy na ręcznik papierowy, by pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Paprykę i ogórki kroimy w kosteczkę, groszek odcedzamy z zalewy.
- 3 Groszek, makaron, pieczarki, kurczaka, paprykę i ogórki mieszamy z majonezem, doprawiamy do smaku. Wstawiamy do lodówki, żeby się składniki przegryzły.
- 4 Ps. Do sałatki wykorzystałam paprykę zrobioną według przepisu awokado - wyszła naprawdę pyszna :)

Twoje notatki do przepisu: