

Sałatka z kurczakiem i rodzynkami

Autor: **beea**Przepisów: **8** Ocena: **79**

3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 250 g makaronu kokardki
- 1/2 kurczaka z różną
- 1/2 cukini
- 1 papryka
- 1 pomidor
- rodzynki hetmańskie
- sol, pieprz
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- pęczek natki pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotować w osolonej wodzie. Cukinię i paprykę pokroić w kostkę średniej wielkości i blanszować na oleju około 2 minut. Kurczaka obrać ze skóry i pokroić również w kostkę.
- 2 Po wystudzeniu makaronu i blanszowanych warzyw połączyć składniki z pokrojonym kurczakiem. Dopiero teraz pokroić pomidora i dołączyć do sałatki. Kolejnym składnikiem są rodzynki, ja dodałam garść(ale nie za dużo bo później trzeba dodać więcej soku z cytryny). Dodać sól i pieprz kolorowy z młynka do smaku. Całość skropić sokiem z cytryny i delikatnie wymieszać. Przed podaniem posypać natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: