

# Sałatka z mięsem z rosółu



Autor: **WanilioweImprowizacje**  
Przepisów: **482** Ocena: **3573**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 2 ćwiartki drobiowe z rosółu (mogą być inne części mięsa, np. pierś)
- przyprawa gyros
- 1 cebula
- 4 kawałki papryki konserwowej
- kawałek pora
- 0,5 puszki kukurydzy
- ok. 150g makaronu kokardki
- majonez
- sól, pieprz do smaku
- olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotowałam według instrukcji na opakowaniu, odcedziłam go i wystudziłam. Mięso drobiowe oddzieliłam od skór i kości. Obsypałam je odrobiną soli i przyprawą gyros i usmażyłam na oleju. Ja użyłam mięsa z wiejskiej kury, nie sklepowej, więc mięso ma taki ciemny kolor. Usmażone mięso przestudziłam i pokroiłam na małe kawałki. Cebulę obrałam, pokroiłam w kosteczkę i również przesmażyłam na oleju. Przestudziłam ją i dodałam do mięsa. Paprykę konserwową osuszyłam ręcznikiem papierowym z zalewy, a następnie pokroiłam w kostkę i dodałam do mięsa i cebuli. Kukurydzę odcedziłam z zalewy i dodałam do reszty składników. Pora (mały kawałek białej części) pokroiłam drobno i dodałam do miski z sałatką. Na koniec dodałam wystudzony makaron. Ja dodatkowo kokardki pokroiłam na pół. Sałatkę przyprawiłam solą i pieprzem i wymieszałam z majonezem. Sałatkę przed podaniem schłodziłam w lodówce. Sałatki makaronowe mają to do siebie, że wchłaniają majonez, więc można go wmieszać do sałatki dopiero przed podaniem.

## Twoje notatki do przepisu: