

## Makaronowa sałatka z brokułem i kurczakiem



### KONCZI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>makaron</b>	2 szklanki - coquillette
<b>filet z kurczaka</b>	500 g
<b>brokuł</b>	500 g
<b>kukurydza w puszcze</b>	1 puszka
<b>przyprawa do gyrosa</b>	3 łyżki
<b>koperek</b>	2 łyżki
<b>majonez tradycyjny</b>	2 łyżki
<b>jogurt naturalny</b>	3 łyżki
<b>sól i pieprz</b>	do smaku
<b>olej</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie, odcedzamy.
- KROK 2 Filet z kurczaka myjemy, osuszamy i kroimy w kostkę, skrapiamy olejem, oprószamy przyprawą do gyrosa i odkładamy do lodówki na 30 minut.
- KROK 3 Brokuła dzielimy na różyczki, obgotowujemy w osolonej wodzie przez 5 minut, przekładamy do zimnej wody i odcedzamy, kroimy w mniejsze kawałki.
- KROK 4 Na dużej patelni przesmażamy kurczaka po około 3-4 minuty z dwóch stron.
- KROK 5 Następnie dodajemy brokuła i całość podsmażamy 3 minuty.
- KROK 6 Do makaronu przekładamy kurczaka z brokułem, dodajemy kukurydze i mieszamy.

KROK 7

Do całości dodajemy wymieszany jogurt z majonezem i koperkiem. Całość doprawiamy do smaku pieprzem, mieszamy.