

## Muszelkowa sałatka z buraczkami



### BERNADETTAP



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>buraczki czerwone</b>	3 średnie ugotowane starte na grub
<b>jaja</b>	3 szt
<b>pierś z kurczaka</b>	1 szt
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>kostka rosołowa</b>	1 sztuka
<b>majonez</b>	3 łyżki
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>makaron muszelki</b>	2/3 szklanki suchy

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Kostkę rosołową mieszamy z dwoma łyżkami oliwy i smarujemy nią pokrojoną na 2-3 kotlety pierś z kurczaka, którą następnie dokładnie smażymy na rozgrzanej patelni.
- KROK 2** Pierś studzimy, kroimy w kostkę i dodajemy do ugotowanych i startych na grubych oczkach buraczków.
- KROK 3** Jajka gotujemy, zalewamy zimną wodą, obieramy ze skorupki, kroimy w średnią kostkę i dodajemy do pozostałych składników.
- KROK 4** Makaron gotujemy do miękkości w lekko osolonej wodzie, przelewamy zimną wodą i dodajemy do sałatki wraz z majonezem. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.