

Salatka makaronowa z gotowanym kurczakiem



BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------------------|----------------|
| makaron świderki | 0.5 opakowania |
| pierś z kurczka | 1 sztuka |
| jajka ugotowane na twardo | 4 sztuki |
| papryka czerwona | 1 sztuka |
| papryka żółta | 0.5 sztuki |
| kukurydza konserwowa | 1 puszka |
| cebula | 1 sztuka |
| ogórki kiszone | 3 sztuki |
| sól morska - MŁYNEK Prymat | 2 szczypty |
| Pieprz czarny mielony Prymat | 1 szczypta |
| przyprawa kebab- gyros Prymat | 2 łyżeczki |
| musztarda | 1 łyżek |
| majonez | 5 łyżek |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron (u mnie świderki) ugotować według opisu na opakowaniu. Po ugotowaniu odcedzić i przepłukać zimną wodą, następnie odsączyć na durszlaku.

Pierś kurczaka ugotować w osolonej wodzie.

Po ugotowaniu pokroić w kostkę i włożyć do miski.

Do kurczaka dodać ugotowany makaron, odsączoną z zalewy kukurydzę, dodać ugotowane na twardo obrane i pokrojone jajka, pokrojone ogórki kiszone, oczyszczoną z gniazd nasiennych pokrojoną w drobną kostkę paprykę oraz obraną drobno pokrojoną cebulę.

Wszystko razem wymieszać, następnie połączyć z musztardą i majonezem, doprawić przyprawami do smaku i ponownie wymieszać.

Przełożyć do szklanej salaterki i podać na stół.

