

## Sałatka makaronowa z kurczakiem i ananasem



**ALEX\_M**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaron</b>	100 g
<b>pierś z kurczaka</b>	1 szt
<b>olej</b>	1 łyżka
<b>Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>kukurydza w puszcze</b>	0,5 puszki
<b>ananas</b>	4 plastry
<b>majonez</b>	2 łyżki
<b>sól i pieprz</b>	. do smaku
<b>oregano</b>	0,5 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

##### KROK 1

Makaron ugotować wg przepisu na opakowaniu, odcedzić i wystudzić.

Filet umyć, osuszyć i pokroić w kawałeczki. Wymieszać z olejem i przyprawą, usmażyć na rumiano, wystudzić.

Ananasa pokroić w kosteczkę. Wrzucić do miski.

##### KROK 2

Dodać pierś z kurczaka, majonez, sól, pieprz i oregano. Wymieszać.

KROK 3

Kukurydzę osączyć dokładnie, dodać do reszty składników. Wymieszać. Na koniec dodać makaron, wymieszać.

KROK 4

Schłodzić pół godziny w lodówce i podawać.