

Sałatka ryżowa z ananasem i rodzynkami



JULKATOMECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ryż	200 gramów
filet z kurczaka	podwójny
kukurydza konserwowa	400 gramów
ananas z puszki	1 sztuka
rodzynki	1 szklanka
orzechy włoskie	1/2 szklanki
majonez	2 łyżki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Filety z kurczaka umyć i ugotować w osolonej wodzie. Po ostudzeniu pokroić w kostkę. Ryż ugotować w osolonej wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
- KROK 2 Ananasy pokroić w kostkę, a orzechy posiekać na mniejsze kawałki.
- KROK 3 Ugotowany ryż wymieszać z kurczakiem, dodać pokrojone ananasy, kukurydzę, orzechy i rodzynki. Sałatkę doprawić do smaku solą oraz pieprzem. Dodać majonez i wymieszać.