

Sałatka z kurczakiem i makaronem w sosie pomidorowym



RAFAŁ10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta pekińska	0,5 główki
pomidor	1 sztuka
cebula	1 sztuka mała
makaron penne	15 rurek
pieś z kurczaka	1 sztuka
przecier pomidorowy	2 łyżki
śmietana 18 proc	3 łyżki
oliwa	1 łyżka
sól	
pieprz	
czosnek	2 ząbki
bazylia	6 listków
Papryka ostra mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę posiekać i wrzucić do miski, dodać cebulkę posiekaną w piórka, pomidora w kostkę. Makaron ugotować w osolonej wodzie al dente, odcedzić i ostudzić. Na patelni rozgrzać oliwę, podsmażyć na niej przez 5min pierś pokrojoną w kostkę, po czym dodać przecier pomidorowy, śmietanę, paprykę ostrą, chilli pieprz cayenne, sól, pieprz. Zdjąć z ognia i wystudzić. Jak już będzie zimne wcisnąć czosnek i dodać bardzo drobno posiekaną bazylię. Wymieszać. Przed samym podaniem do warzyw wrzucić makaron i dodać sos z pierś kurczaka, wymieszać razem i szybko podawać. Ważne jest by od razu po wymieszeniu podać i zjeść by makaron nie zdążył za bardzo nasiąknąć sosem i nie zrobił się za bardzo miękki.

