

# Sałatka z ostrych zupek chińskich

**MADI356**CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MINILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>pierś z kurczaka</b>	1 szt
<b>zupki chińskie ostre</b>	2 op
<b>kapusta pekińska</b>	1/2 główki
<b>kukurydza</b>	1 puszka
<b>groszek konserwowy</b>	1 puszka
<b>Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat</b>	1 łyżka
<b>majonez</b>	5 łyżek
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>pieprz</b>	1 szczypta

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka dokładnie myjemy, osuszamy, kroimy w kostkę, oprószamy przyprawą do kurczaka, odstawiamy na kilkanaście minut. Następnie pokrojonego kurczaka smażymy na rumiano na rozgrzanym oleju. Po usmażeniu studzimy i osączamy z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Kukurydzę oraz groszek osączamy z zalewy. Kapustę pekińską dokładnie myjemy, drobno szatkujemy. Następnie wszystkie składniki ze sobą łączymy, dodajemy zupki chińskie, majonez, sól oraz pieprz do smaku, całość dokładnie mieszamy. Sałatkę odstawiamy, najlepiej na całą noc do lodówki, aby makaron z zupek zmiękł.