

## Sałatka "wspólnymi siłami"



### TATIANA2



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>filet z kurczaka</b>	1 sztuka
<b>ogórek konserwowy</b>	5 sztuk
<b>kukurydza w puszcze</b>	1
<b>fasola czerwona z puszki</b>	1
<b>makaron penne</b>	1/2 opakowania
<b>natka pietruszki</b>	do smaku
<b>majonez</b>	3 łyżki
<b>sól</b>	do smaku
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Do wrzącej i osolonej wody wrzucamy makaron i gotujemy aż będzie al dente.
- KROK 2 Pierś z kurczaka dokładnie myjemy, osuszamy i przyprawiamy. Grillujemy.
- KROK 3 Ogórki korniszony kroimy w drobną kostkę.
- KROK 4 Do dużej miski wrzucamy odcedzony i ostudzony makaron, pokrojone ogórki, kukurydzę oraz fasolę czerwoną z puszki.
- KROK 5 Całość przyprawiamy do smaku, dodajemy majonez i pokrojoną świeżą natkę pietruszki. Mieszamy i odstawiamy na jakiś czas do lodówki.
- KROK 6 Podajemy na talerzyk. Smacznego.