

żółta sałatka z ryżem

REGINA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ryż	1 torebka
ananas	1 puszka
kukurydza konserwowa	1 puszka
pierś z kurczaka	1 pojedyncza
Przyprawa curry orientalna Prymat	1,5 łyżeczki
czosnek	1 ząbek
oliwa	1 łyżka
majonez tradycyjny	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy wg przepisu, do gorącego ryżu dodajemy 1 łyżkę oliwy z oliwek i 1,5 łyżeczki przyprawy curry, mieszamy i odstawiamy do wystygnięcia. W tym czasie smażymy pierś z kurczaka którą wcześniej obsypujemy przyprawą curry i dowolnymi przyprawami wg własnych upodobań. (Ja smażyę całą pierś a dopiero później kroję na kawałki nie jest wtedy sucha). Ananas kroimy w kostkę. Do ryżu wsypujemy składniki: kurczak, ananas, kukurydzę.

Sos wykonujemy w oddzielnym naczyniu: majonez łączymy z 2 łyżkami zalewy z ananasa, sokiem z 1/2 cytryny i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Sos nie powinien być za bardzo płynny w razie czego trzeba dodać więcej majonezu.

Smacznego!!