

Sałatka z makaronem z zupki



AGATAW1990



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

zupka chińska pikantna	1 szt
zupka chińska łagodna	1 szt
pomidor	1,5 szt
ogórek	1 szt
kukurydza w puszcze	1 szt
filet z kurczaka	1 szt
kapusta pekińska	1/2 szt
majonez	3 łyżki
jogurt naturalny	3 łyżki
czosnek	2 ząbki
przyprawa kebab- gyros Prymat	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Makaron z zupki kruszymy i wrzucamy do miski. Do niego dodajemy pokrojoną kapustę, pomidory i ogórka, wcześniej również obranego. Kurczaka myjemy, drobno kroimy i smażymy doprawiając przyprawa kebab- gyros.
- KROK 2** Przygotowujemy sos: do miseczki dodajemy majonez i jogurt. Do tego dosypujemy przyprawy z zupki oraz przeprasowany czosnek. Wszystko dokładnie mieszamy.
- KROK 3** Do sałatki dodajemy usmażony filet, zalewamy sosem i mieszamy. Całość odstawiamy na kilka godzin aby zmięknął makaron. Gotowe!