

Sałatka z zupek chińskich Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

piersi kurczaka	600 g
czosnek	4 ząbki
sos sojowy	2 łyżki
olej roślinny	3 łyżki
zupki chińskie-kurczak ostry	3 sztuki
kukurydza konserwowa	1 puszka
cebulka dymka ze szczypiorem	1 pęczek
majonez	według uznania
papryka czerwona	1 szt
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka
sok z cytryny	1/2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi kurczaka umyć, osuszyć i pokroić w paseczki. Czosnek przecisnąć przez praskę, dodać sos sojowy, chilli, paprykę słodką, olej sok z cytryny, wymieszać, zalać kurczaka i włożyć do lodówki na 3 godziny. Zupki chińskie włożyć do garnka razem z przyprawami, zalać 600 ml wrzącej wody, wymieszać i garnek przykryć. Od czasu do czasu przemieszać. Mięso wyjąć z lodówki i smażyć partiami (całe na raz się udusi a nie usmaży) na rozgrzanej patelni teflonowej i ostudzić. Z umytej, osuszonej papryki wyciąć szypułkę, usunąć gniazdo nasienne. Pokroić paprykę w kostkę. Cebulkę pokroić ze szczypiorem. Kukurydzę odcedzić, przelać wodą i odsączyć. Wszystkie składniki włożyć do miski, dodać majonez i wymieszać. Nie przyprawiać, sałatka jest dość słona i ostra. Sałatkę włożyć na noc do lodówki, żeby składniki się przegryzły. Smacznego!