

sałatka z kurczakiem w cieście



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sałata lodowa	1 sztuka
kukurydza w puszcze	1 puszka
ugotowane mięso z kurczaka	400 g
żółty ser starty	40 g
sezam	1 garść
czosnek ząbki	1
mąka kukurydziana	2 łyżki
woda	2 łyżki
śmietana	2 łyżki
ocet balsamiczny	
sól	
Kolendra cała Prymat	
chili, cynamon	
cynamon Prymat	
cukinia	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- * z mąki, wody i przypraw zrobić ciasto,
- * mięso kurczaka pokroić w podłużne kawałki,
- * moczyć w cieście i smażyć w głębokim oleju na złoto,
- * usmażone kawałki mięsa odsączyć z tłuszczu na papierowym ręczniku,
- * sałatę umyć, dokładnie osuszyć porwać na kawałki i rozłożyć na talerzach,
- * cukinię pokroić w plastry, zrumienić na patelni, ułożyć na sałacie,
- * paprykę pokroić w paseczki, dodać do sałatki razem z odsączoną kukurydzą,
- * ze śmietany, octu, zmiążdżonego czosnku i przypraw zrobić sos, połączyć sałatkę,
- * rozłożyć na niej kawałki kurczaka, posypać uprażonym wcześniej sezamem i serem.