

Sałatka z indykiem i brokułami



BOGUSIA 82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brokuł	1 sztuka
pierś z indyka	250 gram
papryka czerwona	1 sztuka
kukurydza w puszcze	0,5 puszki
cieciorka konserwowa	1 puszka
majonez	4-5 łyżek
sól i pieprz	
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z indyka kroimy w plastry, nacieramy przyprawą do indyka, słodką i ostrą papryką oraz solą, odstawiamy na godzinę do lodówki. Podsmażamy na złoty kolor, ostudzone mięso kroimy w kostkę. Brokuły odcinamy, dzielimy na mniejsze różyczki, w garnku zagotowujemy wodę, lekko solimy, wrzucamy różyczki brokułów, gotujemy przez 2 minuty od zagotowania, odcedzamy i pozostawiamy do ostudzenia. Kukurydzę i ciecierzycę odsączamy z zalewy, paprykę kroimy w cienkie paski. Wszystkie składniki przekładamy do miski, dodajemy majonez, doprawiamy do smaku przyprawami. Wszystko dokładnie mieszamy i wstawiamy do lodówki żeby wszystkie składniki się przegryzły.