

Salatka z zupek chińskich (z kurczakiem i kapustą pekińską)



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników:

pierś z kurczaka	800 gramów
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 łyżeczka
olej do smażenia	
zupka chińska z przyprawami	2 sztuki
kapusta pekińska	1 sztuka (duża)
papryka czerwona	2 sztuki
fasolka konserwowa lub groszek	1 puszka
kukurydza w puszcze	220 gramów

Dodatkowo:

majonez	300 mililitrów
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte piersi z kurczaka pokroić w kostkę, oprószyć przyprawami i podsmażyć na niewielkiej ilości oleju.
Mięso przełożyć do miski (dużej).

- KROK 2 Makaron z zupek pokruszyć, kapustę pekińską drobno posiekać, paprykę pokroić w kostkę, kukurydzę i fasolkę/groszek - odcedzić z zalewy.
- KROK 3 Warzywa połączyć z mięsem.
Dodać makaron (pokruszony, twardy) i przyprawy (również olejki, jeśli są) z zupek.
Całość wymieszać z majonezem i doprawić do smaku.
- KROK 4 Sałatkę schłodzić w lodówce.
(Makaron wchłonie majonez i pod jego wpływem zmięknie, więc nie powinno się go żałować. Przed spożyciem, jeśli sałatka okaże się zbyt "sucha" - należy dodać więcej majonezu.)