

sałatka z winno-sojowym kurczakiem



BORYS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	2 szt
ryż	250 g
figi	150 g
brzoskwinie	6 szt
majonez	250 g
sos sojowy	6 łyżek
Pieprz biały mielony Prymat	DO SMAKU
melisa	DO SMAKU
wino białe wytrawne	1 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso gotujemy i kroimy na gulaszową kostkę. Gotujemy wino dodajemy sos sojowy i kurczaka. Gotujemy ok 25 min. i odcedzamy. Ryż gotujemy w osolonej wodzie i studzimy. Do miski układamy ryż mięso pokrojoną w kostkę brzoskwinie i drobno posiekane figi. Wszystko polewamy majonezem doprawiamy i mieszamy. Schładzamy w lodówce ok. 1 godz. dekorujemy listkami melisy.