

Sałatka z zupek chińskich



CRYSALISKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

zupki pikantne Vifon	2 sztuki
kapusta pekińska	1 mała
papryka czerwona	1 duża
kukurydza konserwowa	1 puszka
por (biała część)	1
pierś kurczaka	1 średnia podwójna
Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat	
olej do smażenia	
sól	
pieprz	
majonez	
ogórek kiszony	3-4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zupki pokruszyć w rondlu, dodać przyprawy sypkie (olej wyrzucić), zalać 2 szklankami wrzątku, odstawić na conajmniej godzinę, a najlepiej na noc. Kurczaka opłukać, pokroić w małą kostkę, wymieszać z przyprawą do kurczaka, obsmażyć na patelni, wrzucić do dużej miski. Kapustę pekińską pokroić w cienkie paski, pora w cienkie półkrążki, ogórki w drobną kostkę - odcisnąć na sicie, paprykę pokroić w kostkę, odcedzić kukurydzę. Wszystko wrzucić do kurczaka, dodać makaron, wymieszać. Dodać 2-3 łyżki majonezu, pieprz i ewentualnie trochę soli do smaku. Wymieszać, odstawić na 2 godziny do lodówki.