



Sałatka meksykańska na kaszotto z bulgurem i wędzonym kurczakiem

przepisy.pl



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- kukurydza z puszki - 150 gramów
- cebula biała - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- Kaszotto meksykańskie Knorr** - 1 opakowanie
- Sos sałatkowy paprykowo-zielony Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona fasola z puszki - 150 gramów
- pomidory - 4 sztuki
- świeża kolendra - 1 pęczek
- wędzone udko kurczaka - 2 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- mielona kolendra - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 6 łyżek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Białą cebulę pokrój w kostkę i przesmaż na oliwie, dodaj posiekany czosnek, kumin i mieloną kolendrę. Następnie wsyp zawartość opakowania Knorr, zalej 250 ml wrzącej wody i gotuj ok. 15 minut, aż kasza będzie miękka. Po tym czasie kaszę wystudź.
2. Przygotuj sos zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi na opakowaniu. Kukurydzę oraz fasolę odcedź i przepłucz na sicie. Papryki, czerwoną cebulę oraz pomidory pokrój w kostkę a mięso kurczaka porwij na mniejsze kawałki.
3. W misce połącz wszystkie składniki sałatki: wystudzone i sypane kaszotto, pokrojone warzywa oraz kawałki kurczaka. Dodaj przygotowany sos i wymieszaj.
4. Sałatkę przełóż do słoiczków lub do salaterki, posyp listkami świeżej kolendry i podawaj. Doskonałym dodatkiem do tej sałatki będą nachos'y.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl