



przepisy.pl

PRZEPIS KARNAWALOWY : SAŁATKA MAKARONOWA



 60 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- PENNE kolorowe - 1 opakowanie
- pierś kurczaka podwójna - 2 sztuki
- ananas (z puszki) - 1 sztuka
- kukurydza konserwowa w puszcze - 1 sztuka
- sól - 2 szczypty
- pieprz - 2 szczypty
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 1 łyżeczka
- jogurt naturalny - 2 łyżki
- oliwa - 2 łyżki
- papryka słodka - 2 łyżeczki
- Przyprawa do gyrosa Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Bulion warzywny rozpuścić w wodzie i ugotować w nim makaron al dente. Odcedzić. Przełożyć do miski.
2. Pierś z kurczaka nasmarować przyprawą do gyrosa, odstawić na 20 minut, przesmażyć z obu stron na oliwie, niezbyt długo, aby w środku została soczysta, a nie sucha. Wystudzić. Pokroić w kostkę (lub w paseczki).
3. Ananasa pokroić również w kostkę. Dodać razem z piersią do makaronu. Kukurydzę odcedzić, dodać do reszty składników. Majonez i jogurt wymieszać, dodać mini kostkę. Wszystko dokładnie wymieszać, w razie potrzeby doprawić do smaku wg uznania. Przykryć i odstawić na ok. 1 godzinę.

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