



przepisy.pl

Sałatka makaronowa z nutą curry



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron kokardki - 300 gramów
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- Sos sałatkowy grecki Knorr** - 1 opakowanie
- szpinak - 1 pęczek
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 łyżeczka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- kukurydza z puszki - 100 gramów
- papryczka chili - 0.5 sztuk
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 150 gramów
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 1 łyżka
- Curry Knorr** - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu. Pierś z kurczaka skrop oliwą, posyp przyprawą Knorr i ugrilluj.
2. Szpinak i cebulę pokrój w paski. Kukurydzę odsącz z zalewy.
3. W dużej misce połącz szpinak, makaron, kukurydzę, cebulę oraz posiekane chili.
4. Zawartość opakowania Knorr wymieszaj dokładnie z jogurtem, Ketchupem Hellmann's Pikantnym oraz curry i przeciśniętym przez praskę czosnkiem.
5. Gotowy sos dodaj do sałatki i wymieszaj. Całość przełóż na półmisek.
6. Grillowaną pierś z kurczaka pokrój w cienkie paski i połóż na wierzchu. Gotową sałatkę udekoruj listkami natki.

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