



przepisy.pl

Sałatka z bobem i kurczakiem



60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 300 gramów
- makaron kokardki - 100 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr**
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr**
- czerwona cebula - 1 sztuka
- suszone pomidory - 100 gramów
- bób świeży lub mrożony - 0.5 kilogramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron al dente w dużej ilości wrzątku, po czym odstaw do ostudzenia.
2. Bób ugotuj w osolonym wrzątku do momentu, gdy stanie się miękki, następnie wystudź i obierz. Jeśli używasz mrożonego bobu, najpierw odstaw go na około 30 minut, aby się rozmroził, a potem obierz.
3. Dopraw mięso rozkruszoną Przyprawą w mini kostkach Czosnek Knorr. Podsmaż na oliwie, a następnie przestudź i pokrój w drobną kostkę.
4. W kostkę pokrój suszone pomidory oraz cebulę. Czosnek drobno posiekaj.
5. Przełóż wszystkie składniki do miski i dodaj oliwę z oliwek oraz sok z cytryny.
6. Następnie dodaj do sałatki bób i całość ostrożnie wymieszaj.
7. Na koniec wkrusz jedną lub dwie kostki Przyprawy w mini kostkach Smażona cebula Knorr i dopraw odrobiną pieprzu do smaku. Podawaj.

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