



przepisy.pl

Sałatka z kurczakiem i makaronem ryżowym



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cienki makaron ryżowy - 1 opakowanie
- pierś z kurczaka - 300 gramów
- Fix Kurczak słodko-kwaśny Knorr** - 1 opakowanie
- żółta papryka - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- zielona paparyka - 1 sztuka
- świeży ogórek - 1 sztuka
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 20 gramów
- sos sojowy - 10 mililitrów
- świeży imbir - 1 sztuka
- kiełki sojowe lub słonecznika
- świeża kolendra - 1 pęczek
- olej sezamowy - 20 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś z kurczaka pokrój w cienkie paski, zamarynuj w oleju sezamowym i przyprawie do kurczaka Knorr. Odstaw na 20 minut, po czym usmaż.
2. Przygotuj Fix do potraw chińskich Knorr według wskazówek podanych na opakowaniu i odstaw do ostygnięcia.
3. Ogórka przekrój wzdłuż na 4 części, za pomocą łyżeczki usuń pestki, a pozostałą część pokrój w paski.
4. Makaron zalej ciepłą wodą, poczekaj do momentu, gdy zmięknie, a następnie odcedź.
5. Paprykę pokrój w paski, a następnie wymieszaj z sosem. Dodaj ogórka oraz kolendrę i kiełki.
6. Sałatkę dopraw sosem sojowym i startym imbirem. Na wierzchu układaj kurczaka, a całość udekoruj kiełkami.

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