



przepisy.pl

Wyśmienita sałatka El- paso z cukinią

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cukinia - 1 sztuka
- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- sól
- oliwa
- mielona papryka
- puszka czerwonej fasoli - 1 sztuka
- papryka konserwowa - 2 sztuki
- Puszka kukurydzy konserwowej - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, osusz i potnij w kostkę, podsmaż razem z pokrojoną w plasterki cukinią, podlej odrobiną wody i duś przez kilka minut na małym ogniu.
2. Paprykę skrój w cienkie paseczki.
3. Gdy mięso i cukinia będą miękkie, osącz, wymieszaj z papryką, kukurydzą i fasolką. Dopraw na ostro do smaku i wyśmienitą sałatkę możesz podawać na stół.

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