

# Sałatka z ananasem



Autor: **WanilioweImprowizacje**  
Przepisów: **560** Ocena: **5214**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 400g piersi z kurczaka
- 1 puszka kukurydzy konserwowej
- 1/3 świeżego ananasa
- 1/4 selera ugotowanego w rosole
- 0,5 jabłka
- 300g grubego makaronu
- 0,5 cebuli
- sól, pieprz
- przyprawa do gyrosa
- 4 łyżki majonezu
- 3-4 łyżki oleju

## Sposób przygotowania:

- 1 Piersi z kurczaka umyłam, osuszyłam i pokroiłam w drobną kostkę. Mięso przyprawiłam przyprawą do gyrosa i wymieszałam z olejem. Miseczkę odstawiłam na 2 godziny do lodówki i po tym czasie mięso usmażyłam na patelni. Usmażonego kurczaka wyłożyłam na talerz i odstawiłam do wystygnięcia. Makaron ugotowałam według wskazówek na opakowaniu, odcedziłam i również odstawiłam do wystudzenia. Kukurydzę przełożyłam na sito, aby odciekła z zalewy. Selera pokroiłam w kosteczkę. Jabłko obrałam, usunęłam nasiona i pokroiłam w podobną kostkę. Podobnie cebulę, obrałam i pokroiłam w kostkę. Ananasa obrałam ze skóry i pokroiłam w kostkę. Do miski wrzuciłam wszystkie składniki. Doprawiłam je solą i pieprzem i wymieszałam z majonezem. Sałatkę odstawiłam na kilka godzin do lodówki, aby się dobrze schłodziła i przegryzła.

## Twoje notatki do przepisu: