

Sałatka z prażoną cebulką



Autor: **WanilioweImprowizacje**
Przepisów: **495** Ocena: **3987**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- mała pojedyncza pierś z kurczaka
- kawałek kapusty pekińskiej (ok. 2 liście)
- 0,5 puszki kukurydzy
- 100g makaronu np. kokardki
- 3-4 łyżki prażonej cebulki
- 4 łyżki majonezu
- przyprawa gyros
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron ugotowałam do miękkości w osolonej wodzie. Następnie go odcedziłam i wystudziłam. Kurczaka umyłam, osuszyłam i pokroiłam w drobną kosteczkę. Wymieszałam je z przyprawą gyros i usmażyłam na niedużej ilości oleju. Usmażone mięso wyłożyłam na talerz przykryty ręcznikiem papierowym i wystudziłam. Z liści kapusty pekińskiej wykroiłam białe części, a zielone drobno poszatkowałam i wrzuciłam na dno szklanej salaterki. Kapustę posmarowałam połową majonezu i wyłożyłam wystudzonego kurczaka. Następnie wyłożyłam równomiernie odsączoną z zalewy kukurydzę konserwową. Wystudzony makaron pokroiłam na mniejsze kawałki i wyłożyłam na kukurydżę. Posmarowałam go resztą majonezu. Wierzch sałatki posypałam domową prażoną cebulką (link do przepisu: <https://wanilioweimprowizacje.blogspot.com/2020/01/domowa-prazona-cebulka.html>). Sałatkę przed podaniem schłodziłam w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: