

sałatka z selerem i rukolą

Autor: **coorp**Przepisów: **9** Ocena: **156**

> 6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- cała pierś z kurczaka, sztuka
- kukurydza, puszka
- rukola, dwie garście
- seler w nitkach lub wiórkach, słoiczek
- mandarynka, sztuka
- sos, trochę

Sposób przygotowania:

- 1 Filet z piersi opłukać, odciąć farfocle, pokroić na drobną kostkę i smażyć na oleju. Dobrze odsączyć na sitku z tłuszczu i do miski.
- 2 Kukurydzę i seler dobrze odsączyć na sitku i do miski (seler można sobie samemu powiórkować, będzie bardziej aromatyczny). Jeśli kupicie słoik selera w "nitkach", trzeba je nieco poszatковать
- 3 rukolę porwać na drobno i do miski, podobnie postąpić z dokładnie obraną mandarynką (jak ktoś lubi słodkie, może wziąć mandarynkę z puszki)
- 4 Sos przyrządzić w/g uznania. Ja robię następująco: 2 łyżki majonezu, jedna łyżka jogurtu, jedna łyżka ostrego, startego chrzanu. SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: