



Tekst i zdjęcie: **Tusia** - Młodszy Kucharz (220)

Sałatka z kurczakiem i czerwoną fasolą

Przekąska na ostro

Stopień trudności: Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka, 2 szt.
- ugotowane jajko, 5 szt.
- fasola czerwona w puszcze, 1 szt.
- słonecznik, 150 g
- czerwona cebula, 1 szt.
- szczypiorek, 100 g
- majonez, 5 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- chilli, 1 szczypta
- papryka słodka, 1 szczypta
- przyprawa do kurczaka, 1 łyżecz.
- olej, 2 łyżk.
- papryka żółta, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Pierś z kurczaka pokroić w kostkę, posolić i popieprzyć, dodać przyprawę do kurczaka, chili, paprykę i olej. W takiej marynacie zostawić choć na pół godziny, żeby mięsko z przyprawami się „przegryzło” a potem podsmażyć do zarumienienia. Wystudzić!!! Słonecznik uprażyć na suchej patelni ale uważać, żeby go nie przypalić, bo będzie gorzki. Jajka ugotować na twardo i pokroić w kostkę, fasolę odsączyć z zalewy i przepłukać. Zieleninę, paprykę żółtą oraz cebulę pokroić. Wszystkie składniki wymieszać, dodać majonez - tyle ile trzeba aby składniki się połączyły.

