



Tekst i zdjęcie: **StrawberryBerry** - Kuchcik (40)

Sałatka z selerem konserwowym, kurczakiem i papryką

Pyszna, szybka i zdrowa

- na grilla
- na Wielkanoc

Składniki:

- seler naciowy , 1 szt.
- papryka konserwowa, 1 szt.
- pierś z kurczaka, 1 szt.
- kukurydza w puszcze, 1 szt.
- ser żółty, 200 g
- ugotowane jajko, 6 szt.
- majonez, 1 łyżk.
- sól, 0 szt.

Sposób przygotowania:

Jajka ugotować na twardo. Pokroić w kostkę. Paprykę odsączyć, pokroić w małe paseczki. Seler i kukurydzę odsączyć z zalewy. Ser pokroić w kosteczkę. Piersi z kurczaka ugotować w wodzie z dodatkiem vegety (lub bez niej - jak kto woli) Pokroić ugotowane mięso w kostkę, wrzucić do miski, dorzucić pozostałe składniki. Dodać majonez, doprawić solą i pieprzem do smaku. Wymieszać. Odstawić do lodówki, by sałatka się 'przegryzła'. Smacznego!

