



Sałatka z kurczakiem i kolorowym makaronem

Sałatki z makaronem mają to do siebie, że są bardzo sycące. Z powodzeniem mogą nam służyć za cały posiłek. Sałatka z kurczakiem i kolorowym makaronem właśnie do takich należy – jest bardzo sycąca, można ją zabrać ze sobą (np. do pracy, szkoły, na uczelnię). W przygotowaniu prosta i szybka, więc doskonale nadaje się na przyjęcie dla gości, świąteczny lub sylwestrowy stół. Polecam, bo warto wypróbować.

W tej wersji sałatki z kurczakiem użyłam makaronu kolorowego kokardki, bo przy okazji nabrała wizualnej atrakcyjności, ale z powodzeniem można użyć dowolnego makaronu, np. penne czy świderki (czy to zwykłe czy ciemne). Czosnek niedźwiedzi wspaniale podkreśla i podkreśla smak sałatki, a przy tym nie pozostawia nieprzyjemnego zapachu jak w przypadku zwykłego czosnku w ząbkach.

PRZEPIS NA SAŁATKĘ Z KURCZAKIEM I KOLOROWY MAKARONEM

Składniki:

- 1 pierś z kurczaka
- 2,5 szkl. kolorowego makaronu (u mnie kokardki)
- 2 czerwone papryki
- 0,5 litrowy słoik ogórków konserwowych
- 1 por
- 2 łyżki przyprawy do kurczaka
- 1 łyżka czosnku niedźwiedziego
- 2-3 łyżki majonezu
- 1 łyżka musztardy sarepskiej

Do smaku:

- sól
- pieprz czarny (najlepiej grubo mielony)
- ostra papryka

Sposób przygotowania:

Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy ręcznikiem papierowym i kroimy w kostkę. Obsmażamy na niewielkiej ilości tłuszczu (u mnie olej rzepakowy) z przyprawą do kurczaka aż prawie cały płyn odparuje. Studzimy.

Makaron wrzucamy na osolony wrzątek z łyżką oleju i gotujemy tak, aby był al'dente. Na sicie przelewamy zimną wodą, aby się nie posklejał, tzw. hartowanie. Ja zazwyczaj gotuję makaron tak, że po wrzuceniu makaronu na wrzątek mieszam, wyłączam gaz i zostawiam pod przykryciem na około 15 minut (tu czas zależy jeszcze od rodzaju i grubości makaronu). Po tym czasie sprawdzam czy jest już al'dente – jeśli tak odcedzam na durszlaku. W ten sposób ułatwiam sobie pracę, bo nie muszę go pilnować – na pewno się nie rozgotuje, a odpowiednio naparuje w gorącej wodzie.

Paprykę kroimy w drobną kostkę/paseczki, ogórki w kosteczkę, por w cieniutkie

półplasterki. Warzywa przekładamy do miski, dodajemy czosnek niedźwiedzi, mięso z kurczaka, makaron i majonez z musztardą. Całość doprawiamy do smaku solą, pieprzem i ostrą papryką, dokładnie mieszamy do połączenia składników.

