



Sałatka z kaszą jaglaną, kurczakiem i porem

Autor: Ania321

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Pierś z kurczaka dokładnie umyć, osuszyć i pokroić w kostkę. Rozgrzać na patelni łyżkę oliwy, wrzucić mięso, oprószyć przyprawą do kurczaka i smażyć kilka minut. Zdjąć na ręcznik papierowy.

Krok 2

Kaszę jaglaną ugotować al dente w osolonej wodzie. Odcedzić i przełożyć do miski.

Krok 3

Pora dokładnie oczyścić, pokroić w półplasterki i dodać do kaszy.

Krok 4

Usmażonego kurczaka pokroić na mniejsze kawałki i dodać do reszty składników.

Krok 5

Dodać również pokrojoną w kostkę paprykę konserwową oraz oliwki pokrojone na półówki. Wymieszać wszystkie składniki.

Krok 6

Do oliwy dodać sos sałatkowy i dokładnie wymieszać. Połączyć z sałatką. Przyprawić świeżo zmielonym pieprzem.

Składniki:

100 g kaszy jaglanej

1 pojedyncza pierś z kurczaka

1 por

1 garść oliwek

Kilka kawałków papryki marynowanej

1 łyżeczka przyprawy do kurczaka

4 łyżki oliwy z oliwek

Sól

Pieprz

1 opak. sosu sałatkowego koperkowo-ziołowy 1 opakowanie