



## Sałatka z ananasem

 Barbara Mulik

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 6 porcji

### Składniki:

Pierś kurczaka - szt.

Majonez Bio - 4 łyżka

Ananas plastry (puszka 400g) - 1 szt.

Sól, pieprz -

Kukurydza słodka( puszka 340g) - 1 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do rondelka wlewamy 0,5 l wrzącej wody, wrzucamy pierś kurczaka i trochę solimy. Gotować około 15 minut. Odstawić do wystygnięcia.

**KROK 2:** Plastry ananasa i kukurydzę konserwową odsączamy na sitku.

**KROK 3:** Wystudzoną pierś kurczaka kroimy na kawałki 2x2 cm.

Plastry ananasa kroimy na trójkąty.

**KROK 4:** Do miski wrzucamy pokrojoną pierś kurczaka ananasy, kukurydzę, solimy, pieprzymy do smaku, dodajemy majonez i delikatnie mieszamy. Sałatkę podawać po schłodzeniu w lodówce.

Smacznego.