




Jarzynowa sałatka z kurczakiem i porem

 Wafelek2601

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 180 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

pojedynczy filet z kurczaka - 1 szt.	pietruszka - 1 szt.
oliwa - 3-4 łyżka	seler - 1/4 szt.
słodka papryka wędzona - 1 łyżeczka	kukurydza konserwowa - 1/2 opakowanie
zioła prowansalskie - 1/2 łyżeczka	por - 1/2 szt.
pieprz czarny mielony - do smaku	ogórek konserwowy - 3 szt.
sól morską - do smaku	majonez - 2 łyżka
marchew - 3 szt.	musztarda rosyjska - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fileta umyć, osuszyć, pokroić w niewielką kostkę. Dodać oliwę, słodką paprykę, zioła prowansalskie, 1/2 łyżeczki soli i szczyptę pieprzu. Wymieszać, odstawić na 2 godziny do lodówki.

KROK 2: Jarzyny ugotować w osolonej wodzie. Ostudzić, obrać, pokroić w kostkę. Ogórki pokroić w kostkę, wraz z kukurydzą osączyć. Pora pokroić w pół krążki, posolić, wymieszać. Dodać do jarzyn.

KROK 3: Kurczaka usmażyć na rozgrzanej patelni. Ostudzić. Dodać do reszty składników.

KROK 4: Dodać majonez, musztardę oraz sól i pieprz do smaku. Dokładnie wymieszać.