Pasta kanapkowa z kurek

Skoter

Polecane na: **lunchbox, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

1 porcja

Składniki:

kurki - 30 dag
jajka - 4 szt.
pomidory - 2 szt.
cebula - 1 szt.
masło klarowane - 2 łyżka
majonez - 2 łyżka
koper pokrojony - 1 łyżka
papryka słodka - 1/2 łyżeczka
sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka ugotować na twardo. Obrać i pokroić drobniej. Pomidory sparzyć, ściągnąć skórkę, wydrążyć gniazda nasienne, a resztę pokroić.

KROK 2: Kurki oczyścić i dokładnie wypłukać. Pokroić. Cebulę pokroić w kostkę. Zeszklić cebulę na maśle klarowanym, dodać kurki i dusić około 20 minut, aż woda z mokrych kurek wyparuje. Ostudzić.

KROK 3: Dodać kurki do naczynia z jajkami i pomidorami, Dodać drobno pokrojony koperek i zblendować wszystko razem. Dodać majonez i przyprawy, wymieszać