

Sałatka z zupek chińskich

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Sałatki tej wychodzi bardzo dużo, składniki wystarczą na ok. 25 porcji.

Sałatkę podawać z pieczywem.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 łagodna zupka chińska -
- 1 ostra zupka chińska -
- 2 podwójne piersi z kurczaka -
- kapusta pekińska -
- puszka groszku -
- puszka kukurydzy -
- słoik paparyki konserwowej -
- 3 jajka -
- majonez - szczypta(y)
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Zupki przyrządzić wg przepisu na opakowaniu, jedynie zalać je mniejszą ilością wody. Ostudzić. Filet z kurczaka pokroić w kostkę, usmażyć na oleju, pod koniec smażenia dodać przyprawy i ostudzić. Kapustę pekińską drobno posiekać (można nie dawać jej całej). Groszek i kukurydzę osączyć z zalewy. Czerwoną paprykę pokroić w kostkę. Jajka ugotować na twardo, ostudzić i pokroić w kostkę.

Wszystkie składniki razem połączyć. Dodać majonez, przyprawić do smaku i dokładnie wymieszać.