

Těstovinový salát s kuřecími kousky, fenyklem a rajčaty

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

300 g těstovin uvaříme ve slané vodě, necháme odkapat a studenou vodou propláchneme. Kuřecí prsa nakrájíme na kostičky. Ananas oloupeme, vyndáme střed a také nakrájíme na kostky. Přepůlíme rajčátka a nasekáme vlašské ořechy.

Na pánvi rozežřejeme lžici oleje. Vložíme kousky kuřecích prsíček a osmažíme. Okořeníme kořením a fenyklem. Osmažené vložíme do misky a přidáme ananas, rajčátka a oříšky. V malé misce nebo v hrnku připravíme dresink z 3 lžic bílého octa balsamiko s 3 lžic oleje. Dresink okořeníme podravkou nalijeme na směs v misce a lehce promícháme. Nakonec vložíme do misky odkapané těstoviny.

Ingredience

- **Rajčata** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Kuřecí maso** - 200 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 20 g
- **Ocet Balsamico** - 30 g
- **Ananas** - 100 g
- **Fenykl celý 20 g** - 3 g
- **Chicken masala 25 g** - 4 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g
- **Podravka Natur přísada do jídel Středomořská 100 g** - 4 g
- **Rýžové těstoviny bezlepkové LUCKA 300 g - PENNE** - 300 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

