



KURKI DO POWTÓRKI



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 100 g makaronu ryżowego muszle
- × 2 garści roszponki
- × 2 garści świeżych kurek (1 łyżka oleju, 1 łyżeczka masła, sól)
- × 1/2 kolby kukurydzy
- × 100-120 g oscypka
- × 6-8 suszonych pomidorów
- × 1/2 pęczka grubego szczypiorku
- ×

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 5-6 łyżek oleju z suszonych pomidorów
- × 1 ząbek czosnku (opcjonalnie)
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Kurki dokładnie oczyszczamy, myjemy i wysuszamy. Wrzucamy je na rozgrzaną patelnię z 1 łyżką oliwy z oliwek, solimy, a następnie smaży przez około 3-4 minuty aż woda odparuje. Wówczas dodajemy 1 łyżeczkę masła i pozostawiamy na ogniu jeszcze przez 1-2 minuty. Przez cały czas smażenia kurki od czasu do czasu mieszamy, potrząsając patelnią.
3. Kukurydzę wrzucamy do wrzącej wody z cukrem, bez dodatku soli (sól wpływa na twardnienie ziarenek) i gotujemy przez około 6 min. Po wystygnięciu obkrawamy ziarenka.
4. Suszone pomidory wyjmujemy z zalewy (olej zachowujemy) i kroimy w paseczki.
5. Oscypka kroimy w półplasterki.
6. Szczypiorek drobno siekamy.
7. Makaron łączymy z suszonymi pomidorami oraz olejem, doprawiamy solą i pieprzem (opcjonalnie 1 zębkiem czosnku przeciśniętym przez praskę), a następnie układamy na półmisek naprzemiennie z kurkami, serem i roszponką. Całość posypujemy szczypiorkiem.

DODATKOWE UWAGI:

- × Oscypka możecie zastąpić innym ulubionym twardym żółtym serem - doskonale sprawdzi się na przykład parmezan, cheddar, a także gouda.

