

Cestovinový šalát s kuracími kúskami, feniklom a paradajkami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

300 g cestovín uvaríme v slanej vode, necháme odkvapkať a studenou vodou prepláchneme.

Kuracie prsia nakrájame na kocky. Ananás olúpeme, vyberieme stred a tiež nakrájame na kocky. Prepolíme paradajky a nasekáme vlašské orechy.

Na panvici rozohrejeme lyžicu oleja. Vložíme kúsky kuracích prsičiek a osmažíme. Ochutíme korením a feniklom.

Osmažené vložíme do misy a pridáme ananás, paradajky a oriešky. V malej miske alebo v hrnčeku pripravíme dresing z 3 lyžíc bieleho balzamického octu a 3 lyžíc oleja. Dresing okoreníme, nalejeme na zmes v mise a zľahka premiešame. Nakoniec vložíme do misy odkvapkané cestoviny.

Ingrediencie

- **Penne 250 g** - 300 g
- **Paradajky** - 60 g
- **Ananás** - 100 g
- **Kuracie mäso** - 200 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 20 g
- **Olej slnečnicový** - 30 g
- **Ocot Balsamico** - 30 g
- **Fenikel** - 3 g
- **Grilovacie korenie** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

