

# Salatka meksykańska



**Trudność:** □□□□□

Czas przygotowania: 2g 15min , Czas gotowania: 15min

Całkowity czas: 2g 30min , Porcja: 4

**315** Kalorii , **0 g** Cukrów , **3 g** Tłuszczu , **66 g** Białek

**Autor:** Redaktor

**Link:** <https://srecepty.pl/salatka-meksykanska>

## Przygotowanie

Piersi z kurczaka umyj i pokrój w kostki. Umyj papryki, osusz i pokrój na kawałki usuwając nasiona i szypułki. Cebulę obierz i posiekaj drobno. Na patelni rozgrzej oliwę i podsmaż mięso, aż będzie miękkie. Kukurydzę i fasolę odsącz z zalewy i dodaj do kurczaka.

Majonez wymieszaj z jogurtem, przecierem pomidorowym, posiekaną cebulą i przyprawą kuchni meksykańskiej. Dodaj sos do mięsa z warzywami i wymieszaj. Odstaw na 2 godz. do lodówki.

### ▣ **Porady dotyczące przepisu**

Salatkę meksykańską podawaj z pieczywem lub ryżem.



## Składniki

- 300 g piersi z kurczaka
- 1 puszka kukurydzy
- 2 papryki (czerwoną i żółtą)
- 8 łyżek majonezu
- 1 łyżka przecieru pomidorowego
- 1 cebula
- 3/4 opakowania białego jogurt
- 2 łyżeczki meksykańskiej przyprawy
- 1 łyżka oleju roślinnego
- 1/2 puszki fasoli

## Kategorie

Zwykły dzień, Meksykańska, Drób i królik, Warzywa, Sałatki